



## Grünkohlstrudel

**Zutaten für 4 Pers.**

1 kg Grünkohl  
Salz  
3 Zwiebeln  
200 g Speck  
1 EL Schmalz  
  
3/4 l Brühe  
Salz, Pfeffer  
Piment  
Zucker  
3–4 EL heller  
Soßenbinder  
150g Emmentaler  
Käse  
60–70 g Butter  
1 Packung  
(4 Blätter)  
gezogener  
Strudelteig  
2 EL Paniermehl

**Zubereitungszeit ca. 40 Min. + 30 Min. Backzeit**

Grünkohl von den Stielen abschneiden, waschen und portionsweise in heißem Salzwasser ca. 4 Minuten blanchieren. Abgießen, kurz unter kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Speck in Würfel schneiden. Grünkohl grob hacken. Schmalz in einem großen Topf erhitzen. Zwiebel- und Speckwürfel darin 1–2 Minuten andünsten, dann Grünkohl zugeben. Ca. 3 Minuten andünsten, dann mit Brühe ablöschen und ca. 30 Minuten zugedeckt kochen. Grünkohl mit Salz, Pfeffer, Piment und etwas Zucker abschmecken. Soßenbinder einrühren, 2–3 Minuten köcheln lassen und auf ein Backblech geben. Abkühlen lassen. 100 g Käse in kleine Würfel schneiden. 50 g Käse raspeln. Butter schmelzen. Je 2 Strudelblätter leicht überlappend nebeneinander auf ein Geschirrtuch legen und mit Butter bestreichen. Mit 2 weiteren Strudelblättern belegen und mit Butter bestreichen. Paniermehl auf das untere Drittel streuen. Käsewürfel unter den Grünkohl mischen und auf das untere Drittel des Strudelteiges geben. Strudelblätter seitlich über die Füllung schlagen und mit Hilfe der Tücher von der belegten Seite her einrollen. Strudel mit der Nahtseite nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit Butter bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 25–30 Minuten backen. Nach ca. 10 Minuten den Strudel mit geraspeltem Käse bestreuen und fertig backen.

## Süßkartoffelspalten, im Ofen gebacken

**Zutaten für 4 Pers.**

2 – 3 Süßkartoffeln  
5 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer  
Paprikapulver  
1 Msp. Kreuzkümmel

**Zubereitungszeit ca. 35 Min.**

Süßkartoffeln waschen und in Spalten schneiden. Aus Olivenöl, Salz, Pfeffer und den Gewürzen eine Marinade rühren und die Süßkartoffelspalten damit einpinseln. Im Ofen bei 200 ° ca. 15 – 20 Min. backen. Dazu passt ein Dipp aus Quark, Joghurt, Salz, Pfeffer und Kräutern nach Wahl.