



Gemüsestrudel mit geräuchertem Tofu

Zutaten für 4 Personen

- **Zubereitung**
- **ca.40 Minuten**

150g Tofu Geräuchert

300g Blätterteig (TK)

200g Käse

500g gemischtes Gemüse (TK)

Sojasauce

Salz, Pfeffer

2 Becher Rahm

Küchenkräuter

2 Knoblauchzehen

Pro Portion

Zubereitung:

- ✓ Blätterteig auftauen lassen
- ✓ Gemüse dünsten und kalt stellen – mit Sojasauce, Salz und Pfeffer abschmecken
- ✓ Käse blättrig schneiden, oder grob raspeln (etwas Käse zur Seite geben)
- ✓ Geräucherten Tofu würfeln
- ✓ Blätterteig ausrollen und mit Gemüse, Tofu und Käse belegen
- ✓ Einrollen und ca. 25min im Rohr backen
- ✓ Mit restlichem Käse bestreuen und fertig backen, bis der Käse knusprig ist
- ✓ Rahm mit Kräutern und zerdrücktem Knoblauch verrühren und mit dem Strudel servieren



Tipps & Tricks