



## Rotkohl-Strudel mit Käsesauce

### Zutaten

- 280 g Mehl
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 875 ml Wasser
- 1 Ei(er)
- 700 g Rotkohl, frisch
- 125 g Birnen
- 200 g Maronen, gekocht und vakuumverpackt
- 50 g Zwiebeln
- 3 EL Butter
- 1 EL Zucker
- 1 EL Essig
- 4 TL Maggi Klare Brühe, Glas
- 100 g Crème fraîche
- 2 Beutel MAGGI Für Genießer Käse-Sahne Sauce
- 100 ml Schlagsahne

### Zubereitung

1. 250 g Mehl mit THOMY Reines Sonnenblumenöl, 100 ml Wasser und Ei(er) in einer Rührschüssel zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig ca. 5 Min. gut durchkneten, bis er sich vom Schüsselrand löst. In Frischhaltefolie gewickelt mindestens 30 Min. ruhen lassen.
2. Für die Füllung: Rotkohl putzen, waschen, den Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden. Birnen putzen, waschen und in Würfel schneiden. Maronen klein hacken. Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden.
3. Butter in einem Topf heiß werden lassen. Zwiebelwürfel zugeben und andünsten. Zucker zufügen und leicht karamellisieren lassen. Rotkohl, Essig, 375 ml Wasser und Maggi Klare Brühe zugeben. Zugedeckt bei geringer Wärmezufuhr ca. 20 Min. garen, dabei gelegentlich umrühren. 5 Min. vor Ende der Garzeit den Deckel entfernen, Birnenwürfel und Maronen zugeben und die verbliebene Garflüssigkeit verdampfen lassen. Crème fraîche unterrühren.
4. Backofen auf 200°C (Ober-Unterhitze) vorheizen. Den Strudelteig auf einem mit 30 g Mehl bestäubten Küchentuch ausrollen und dann dünn ausziehen. Dabei mit den Händen unter den Teig fassen und ihn über den Handrücken von der Mitte aus dehnen. Teig zu einem länglichen Rechteck ausziehen. Mit 1 EL zerlassener Butter bestreichen. Rotkohl auf dem Strudelteig verteilen, dabei rundherum einen ca. 3 cm breiten Rand frei lassen. Die Teigplatte mit Hilfe des Küchentuches aufrollen, dabei die Teigränder nach innen einschlagen.
5. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit 1 EL zerlassene Butter bestreichen und im Backofen ca. 40 Min. backen.

6. Für die Käsesauce: 400ml Wasser erwärmen. MAGGI Für Genießer Käse-Sahne Sauce mit dem Schneebesen einrühren. Zum Kochen bringen, dabei gelegentlich umrühren. Sahne unterrühren und heiß werden lassen. Den Rotkohlstrudel warm in Scheiben schneiden, auf Tellern anrichten und mit der Käsesauce servieren.

**Nährwert-Anzeige**

 90 Minuten

Energie 407 Kilokalorien

 8 Portionen

Protein 9 g

Kohlenhydrate 47 g

Fette 20 g