

Strudelschnecke mit Pilzfüllung



30 Minuten



4 Personen



Vegan

Zutaten

- 1 Packung Strudelteig
- 500 g Champignons
- 2 Zwiebeln
- 60 g Tofu, geräuchert
- 50 g Schnittlauch
- 50 g Walnüsse
- 30 g Paniermehl
- 30 g Kichererbsenmehl
- 30 ml Sojasauce
- Sojamilch
- 1 EL Rapsöl
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung

- 1) Zwiebeln schälen und würfeln. Champignons und Tofu fein würfeln. Alles zusammen in etwas Rapsöl goldbraun anbraten und abkühlen lassen.
- 2) Schnittlauch, Nüsse, Sojasauce, Paniermehl und Kichererbsenmehl dazugeben und vermengen. Ist die Masse zu trocken kann Sojamilch hinzugegeben werden.
- 3) Nun die Masse auf den ausgerollten Strudelteig verteilen und den Teig aufrollen.
- 4) Den aufgerollten Strudel in gleichmäßige Scheiben schneiden.
- 5) Die Stücke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Mit etwas Sojamilch bestreichen und nach Packungsanleitung im Backofen backen.

Guten Appetit wünscht die BASF Gastronomie!

Weitere Rezepte finden Sie unter gastronomie.basf.de/rezepte

Unser Küchentipp

Der Pilz-Strudel stellt eine leckere herbstliche Beilage dar und lässt sich beispielsweise hervorragend als Vorspeise im Weihnachtsmenü integrieren.

