

Fenchelstrudel mit Olivencreme

Zutaten für 4 Portionen:

Strudelteig: 250 g Mehl – 100 ml Wasser – 1 Ei – 1 EL Olivenöl – *Füllung:* 600 g Fenchel – 2 Knoblauchzehen – 3 gekochte Kartoffeln – 1 Ei – Salz – Pfeffer – Italienische Kräuter – *Olivencreme:* 1 Knoblauchzehe – 4 getrocknete Tomaten – 2 EL Oliven – 250 g Magerquark – 300 g Joghurt – 50 g Ziegenfrischkäse – 2 EL Kapern – 1 TL Zitronensaft – 2 TL Senf

Zubereitung:

- Alle Zutaten für den Teig mischen und kräftig kneten bis der Teig glatt und elastisch ist (bei Berührung sollte der Teig nachgeben und nicht am Finger kleben). Den Teig ruhen lassen
- In der Zwischenzeit den Fenchel klein schneiden. Knoblauch schälen, Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Fenchel zusammen mit dem gepressten Knoblauch anbraten. Abkühlen lassen
- Die gekochten Kartoffeln reiben und unter den Fenchel mischen, Ei zugeben und würzen
- Den Strudelteig auf einem Geschirrtuch dünn ausrollen, mit der Füllung belegen und zusammenrollen, indem man das Geschirrtuch leicht anhebt und den Teig runterrollen lässt
- Für die Olivencreme den Knoblauch fein hacken, Oliven und Knoblauch klein schneiden und mit den übrigen Zutaten mischen

Wir wünschen guten Appetit!

