

# WURZELGEMÜSESTRUDEL

mit Guacamole

**Zutaten für 4 Personen**

## Für das Gemüse

- 200 g Knollensellerie
- 2 mittelgroße Petersilienwurzeln
- 2 mittelgroße Karotten
- 2 mittelgroße gelbe Karotten
- 100 g Lauch
- 2 Stängel Koriandergrün
- 2 cm Ingwer
- Guénard Sesamöl

## Für die Guacamole

- 2 reife Avocados
- Saft von 1 Limette
- 1 kleine rote Chilischote
- 1 Knoblauchzehe
- 60 g Joghurt
- 2 Stängel Koriandergrün
- Guénard Sesamöl
- Cayennepfeffer

## Für den Strudel

- 3 Strudelteigblätter (aus dem Kühlregal)
- 2 Eigelbe
- Sesamsaat

## ZUBEREITUNG

- Sellerie, Karotten und Petersilienwurzel waschen und schälen. In ca. 7 cm lange Stücke schneiden und mit einem Gemüsehobel dünne Scheiben hobeln. Im Anschluss in Streifen schneiden. Den Koriander waschen und trocken schütteln.
- Einen großen Topf Wasser mit Salz zum Kochen bringen, das geschnittene Gemüse kurz darin blanchieren und im kalten Wasser abschrecken. Herausnehmen und auf Küchenpapier trocknen. Den Ingwer schälen und klein schneiden. Das blanchierte Gemüse in eine Schüssel geben, mit klein geschnittenem Ingwer, Koriander, Sesamöl sowie Salz und Pfeffer würzen. Alles gut durchmischen.
- Den Backofen auf 180° C vorheizen. Den Strudelteig in 7 cm breite und 10 cm lange Stücke schneiden. Auf jedes Teigstück einen Teil des Gemüses geben, sodass das Gemüse genau mit dem Teigrand abschließt. Jeweils das Ende des Teiges mit Eigelb einpinseln. Dann die Teigstücke einrollen, sodass 2-3 cm dicke Rollen entstehen.
- Die Röllchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen, mit dem restlichen Eigelb bestreichen und mit dem Sesam bestreuen. Im vorgeheizten Backofen für ca. 30 Min. goldbraun backen.

# WURZELGEMÜSESTRUDEL

mit Guacamole

**Zutaten für 4 Personen**

- Die Avocados halbieren, Kern entfernen und Fruchtfleisch heraus löffeln. Dieses klein würfeln, in eine Schüssel geben, sofort mit dem Limettensaft beträufeln und alles gut durchrühren.
- Die Chilischote halbieren und die Kerne entfernen, den Knoblauch schälen. Beides klein schneiden und zur Avocado geben. Vom Koriander die Blätter abzupfen und in Streifen schneiden. Den Joghurt mit dem Koriander unter die Avocado rühren.
- Den Dip mit Salz, Sesamöl und Cayennepfeffer abschmecken. Zum Servieren die heißen, knusprigen Röllchen auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Die Guacamole extra dazu reichen.

**GUTEN APPETIT!**