



# REZEPT DER WOCHE

08.02. bis 14.02.2021

## SPITZKOHL-STRUDEL (Für 4 Personen)

### MIT ACKERSALAT UND HONIG-SENF-DRESSING

#### Das brauchen Sie:

- 1 Pck. Blätterteig (Art.-Nr. 4055)
- ca. 700 g Spitzkohl (Art.-Nr. 706)
- 100 g Schinkenspeck gewürfelt (Art.-Nr. 3700) oder geräucherter Tofu (Art.-Nr. 14013)
- 1 EL Olivenöl (Art.-Nr. 8605)
- 150 ml Gemüsebrühe (Art.-Nr. 8406)
- 1-2 Schalotten (Art.-Nr. 404)
- 1 EL Zucker
- Salz, Pfeffer, Kümmel und Koriander
- 1 EL Apfelessig (Art.-Nr. 8664)
- 2 Knoblauchzehen (Art.-Nr. 410)
- 200 g Feldsalat (Art.-Nr. 220)

#### Für das Dressing:

- 1 EL Honig (Art.-Nr. 7328)
- 1 EL Senf (Art.-Nr. 8697)
- 6 EL Olivenöl
- 4 EL Balsamico Bianco (Art.-Nr. 8114)
- 1/2 TL Salz
- 2 Prisen Pfeffer
- etwas Petersilie gehackt (Art.-Nr. 450)
- 1/2 Schalotte gehackt

Bei Rückfragen sind wir gerne für Sie erreichbar:

Tel. (0 72 23) 8 06 22 30  
E-Mail: [info@deckersbiohof.de](mailto:info@deckersbiohof.de)

[www.deckersbiohof.de](http://www.deckersbiohof.de)

#### Und so geht's:

Den Spitzkohl kurz blanchieren, danach kleinschneiden. Schalotten und Knoblauch fein hacken. Den Zucker dazu geben und kurz durchrösten, die Speckwürfel und den Kohl einrühren und unter Rühren anbraten. Mit der Brühe aufgießen, Knoblauch und Essig dazu geben und mit wenig Salz, Pfeffer, etwas Kümmel und Koriander würzen. Unter häufigem Umrühren köcheln lassen, bis alle Flüssigkeit verkocht ist.

Etwas abkühlen lassen, inzwischen das Backrohr auf 160° C Umluft vorheizen.

Den Blätterteig ausrollen und die Kohlmasse darauf verteilen, mit einer Gabel leicht andrücken. Etwas Rand frei lassen (unten ca. 3 cm). Den seitlichen Rand einschlagen, den Strudel einrollen und mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Mit einer Gabel mehrfach einstechen und ca. 20 Minuten backen.

Den Feldsalat waschen, abtropfen und mit dem Honig-Senf-Dressing vermischen.

Wir wünschen Ihnen  
gutes Gelingen!

**DECKERS**BIOHOF