

## Greter



## Krautstrudel

Zutaten: Blätterteig (fertig)  
2 mittelgroße Zwiebel,  
1/2 Krautkopf  
15 dag Karotten  
Gewürze  
Käse

Zubereitung: Zwiebel mit wenig Öl glasig werden lassen, gehobeltes Kraut und stiftelig klein geschnittene Karotten dazu und im eigenen Saft ca. 15 Minuten dünsten, Kümmel, Gemüsesuppenpulver dazugeben (abtropfen lassen). An Gewürzen kann man auch Curry und Curcuma begeben. Masse überkühlt auf den Strudelteig geben, einrollen und bei ca. 170 Grad Heißluft backen bis der Strudel eine bräunliche Farbe hat (ca. 25 Minuten). Gut schmeckt auch, wenn man zur Masse geschnittene Käsewürfel gibt.

Als Beilage gibt es Kartoffel und Joghurtsauce (Joghurt, salzen und mit Kräutern vermischen).