Die KochLöffel

Seit 2013

3613 Steffisburg, 12.04.2017 / Daniel Gugger

Anzahl: 4 Personen

Rezeptgruppe: Apéro

Apéro-Zigarren mit Curry Gemüse

Vor- und Zubereitungszeit ca. 60 Minuten

Zutaten (ergibt ca. 12 Stück)
Teig
½ Strudelteig (60 g)

Zutaten Füllung

100 g Karotten

1 Zucchini

1 kleiner Lauch

2 EL milder Curry

1 dl Weisswein

1.5 dl Vollrahm

wenig Zitronensaft

Salz und Pfeffer

4 EL Butter

Die KochLöffel

Seit 2013

Zubereitung

- Die Karotten, Zucchini und den Lauch in Julienne schneiden und in Butter andünsten. Curry darüber streuen und kurz mitdünsten, danach mit Weisswein ablöschen und solange köcheln bis der Weisswein völlig eingekocht ist.
- Den Rahm beifügen. Die Sauce mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
- Den Teig sorgfältig auseinanderfalten, ein Teigblatt mit ÖL bestreichen, zweites Teigblatt drauflegen, längs dritteln, quer vierteln Längsseite mit ÖL bestreichen
- Formen: Füllung mit ca. 1 cm Abstand entlang einer Längsseite auf die Teigstücke, dabei seitlich je einen Rand von ca. 2 cm frei lassen. Aufrollen, mit dem Verschluss nach unten eine mit Backpapier belegtes Blech legen.
- Backen: 7 bis 8 Minuten in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofen.
- Herausnehmen, warm servieren