Vegetarischer Strudel

Sind Sie Veganer? Oder essen gerne vegan oder vegetarisch? Dann habe ich hier eine kleine Warnung für vegane oder vegetarische Produkte, die ich nicht empfehlen kann.



Wirklich nicht gelungen …
Ich habe hier einen vegetarischen Strudel zubereitet, der eigentlich ganz gut gelungen ist. Dafür habe ich unter anderem veganen Hartkäse zum Schmelzen und vegetarische Mini-Würstchen verwendet.

Die vegetarischen Mini-Würstchen kann ich gerade noch so empfehlen. Auch wenn sie nicht wirklich wie zum Beispiel ein (Wiener) Würstchen schmecken, aber das ist hinnehmbar.

Aber der vegane Hartkäse ist wirklich grauenhaft. Das muss ich leider so sagen. Ich gehe sogar soweit und sage, dass er fast wie Kunststoff schmeckt.

Bei diesem Strudel bin ich somit einmal wieder an die Grenze

gestoßen, bei der ich versuchsweise und auch ganz neugierig vegane oder vegetarische Produkte ausprobiert habe, aber leider war das Ergebnis nicht gerade sehr schmackhaft.

Wenn schon ein veganer oder vegetarischer Strudel, dann doch lieber nur mit Gemüse wie zum Beispiel Spinat, Chinakohl, Pak Choi, Kürbis, Zwiebel, Knoblauch, alles kleingeschnitten, gemischt, schön gewürzt. So ein Strudel ist lecker.

Und wer Gerichte auf die vegane oder vegetarische Art sowieso nicht mag und gleich zu Fleisch greifen will, der bereitet doch lieber einen Strudel mit einer Mischung aus Hackfleisch, Tomate, Mozzarella, Spinat und Knoblauch und leckeren Gewürz zu. Letzteres habe ich schon einmal zubereitet das schmeckt wirklich gut.

Also seien Sie vorsichtig, welche veganen oder vegetarischen Produkte Sie im Discounter oder Supermarkt kaufen und von denen Sie sich eine gesunde, umweltbewusste und nachhaltige Ernährung versprechen, die sie ja vielleicht auch ist. Nur der Geschmack hinkt hinterher und das soll ja nicht sein, wenn man sich 1 Stunde lang ein leckeres Gericht zubereitet und sich auf dessen Genuss freut.

Für zwei Strudel:

- 2 Strudelteige (auch Pizzateig oder Flammkuchenteig)
- 300 g vegetarische Mini-Würstchen (2 Packungen à 150 g)
- 400 g veganer Hartkäse (2 Packungen à 200 g)
- 100 g Blattspinat
- 6 Knoblauchzehen
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- edelsüßes Paprikapulver
- 2 Eier

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Minuten | Verweildauer im Backofen 30 Minuten bei 170 °C Umluft



Keine empfehlenswerten Zutaten
Mini-Würste kleinschneiden und in eine Schale geben.

Ebenso Hartkäse in kleine Würfel schneiden und ebenfalls in eine Schale geben.

Knoblauchzehen putzen, schälen und mit einem breiten Messer flach drücken. Kleinschneiden und in eine Schale geben.

Würstchen, Käse, Spinat und Knoblauch in eine große Schüssel geben. Mit Paprikapulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Alles gut vermischen.

Jeweils einen Strudelteig auf ein Backpapier auf einem Backblech ausbreiten und etwas Raumtemperatur annehmen lassen.

Füllmasse quer in einer dicken Rolle auf den Strudelteig geben. Strudelteig vorsichtig mit der Füllmasse zusammen rollen.

Zwei Eier aufschlagen, in eine Schale geben, verquirlen und die beiden Strudel auf der Oberseite mit einem Backpinsel mit den verquirlen Eiern bestreichen.

Beide Strudel auf mittlerer Ebene die oben angegebene Verweildauer in den Backofen geben.

Herausnehmen und jeweils einen Strudel auf einen Teller geben.

Servieren. Guten Appetit!