






# Offener Spitzkohlstrudel mit Bacon und Apfel dazu Blattsalat und Kresse-Dip

Family Thermomix kocht • 1035 kcal • Tag 5 kochen

2



- |   |   |
|---|---|
|    |    |
| Frischer<br>Butter-Blätterteig  | Spitzkohl   |
|    |    |
| Knoblauchzehe   | Zwiebel   |
|    |    |
| Bacon (Streifen)  | grüne Kresse  |
|    |    |
| Gewürzmischung<br>„Hello Muskat“  | Schmand   |
|    |    |
| mittelscharfer Senf   | Apfel   |
|  |  |
| Pflücksalat   | Buttermilch-<br>Zitronen-Dressing   |



**thermomix**

⏱ 30 [30 | 40] Min.

🕒 50 [50 | 60] Min.

Gut im Haus zu haben

Salz\*, Pfeffer\*, Öl\*



# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab und tupfe die Kräuter mit Küchenpapier trocken.

## Kochutensilien

Thermomix®, 2 große Schüsseln, 1 kleine Schüssel und 1 Backblech

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Frischer Butter-Blätterteig <b>7) 15)</b>	1	1,5**	2
Spitzkohl	400 g	600 g	600 g
Knoblauchzehe <b>ES</b>	1	1	2
Zwiebel <b>DE   NL   NZ</b>	1	2	2
Bacon (Streifen)	80 g	100 g	160 g
grüne Kresse	20 g	20 g	20 g
Gewürzmischung „Hello Muskat“ <b>10)</b>	5 g	7,5 g**	10 g
Schmand <b>7)</b>	150 g	225 g**	300 g
mittelscharfer Senf <b>9)</b>	10 ml	15 ml**	20 ml
Apfel <b>NL   PL   XS</b>	1	2	2
Pflücksalat	50 g	75 g	100 g
Buttermilch-Zitronen-Dressing <b>7) 8) 9)</b>	50 ml	75 ml**	100 ml
Öl*		Angaben im Text	
Salz*, Pfeffer*		nach Geschmack	

\*Gut, im Haus zu haben

\*\*Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

## Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 670 g)
Brennwert	649 kJ/155 kcal	4332 kJ/1035 kcal
Fett	9,08 g	60,65 g
– davon ges. Fettsäuren	3,84 g	25,68 g
Kohlenhydrate	11,82 g	78,93 g
– davon Zucker	4,00 g	26,74 g
Eiweiß	3,08 g	20,55 g
Salz	0,545 g	3,638 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

**Allergene:** **7)** Milch (einschließlich Laktose) **8)** Eier **9)** Senf **10)** Sellerie **15)** Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

**Ursprungsländer:** **DE:** Deutschland **ES:** Spanien **NL:** Niederlande **NZ:** Neuseeland **PL:** Polen **XS:** Serbien



## Spitzkohl vorbereiten

**Blätterteig** bis Schritt 4 im Kühlschrank lassen.

Strunk vom **Spitzkohl** entfernen und **Spitzkohl** in grobe Stücke schneiden.

Die Hälfte der **Spitzkohlstücke** in den Mixtopf geben, **15 Sek./Stufe 4** zerkleinern und in eine große Schüssel umfüllen.

Restlichen **Spitzkohl** in den Mixtopf geben, **15 Sek./Stufe 4** zerkleinern und ebenfalls in die Schüssel umfüllen.

Mixtopf trocknen.



## Strudel backen

**Blätterteig** mit dem Papier auf einem Backblech ausrollen. **Spitzkohlmischung** mittig darauf verteilen. Zuerst die kurzen Seiten des **Blätterteigs** einschlagen, danach die längeren Seiten darüberklappen, sodass in der Mitte ein schmaler Streifen offen bleibt.

**Strudel** auf der mittleren Schiene im Backofen 15 – 18 Min. backen, bis die Oberfläche braun ist.

Währenddessen fortfahren.



## Für die Füllung

**Zwiebel** und **Knoblauch** abziehen, **Zwiebel** halbieren. Beides in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

15 g [15 g | 20 g] **Öl\*** und **Bacon** zugeben und **5 Min./100 °C/Stufe 1** dünsten.

Zerkleinerten **Spitzkohl**, „**Hello Muskat**“, die Hälfte des **Senfs**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** in den Mixtopf zugeben und **8 Min. [9 Min. | 10 Min.]/100 °C/☞/Stufe 1** dünsten.

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

Währenddessen mit der Zubereitung fortfahren.



## Dip & Salat

In einer kleinen Schüssel restlichen **Schmand** mit restlicher **Kresse** verrühren.

In einer großen Schüssel **Buttermilch-Zitronen-Dressing** mit restlichem **Senf**, **Pflücksalat** und den restlichen **Apfelscheiben** verrühren.

Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## Füllung fertigstellen

**Apfel** achteln, Kerngehäuse entfernen und jedes Achtel in dünne Scheiben schneiden.

**Kresse** abschneiden.

Jeweils die Hälfte der **Kresse** und der **Apfelscheiben** in die große Schüssel aus Schritt 1 geben.

Nach der Dünstzeit **Spitzkohl** durch den Gareinsatz abgießen, in die große Schüssel zugeben und kurz abkühlen lassen.

Die Hälfte des **Schmands** unter den **Spitzkohl** heben. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## Anrichten

**Spitzkohlstrudel** in 4 Stücke schneiden, mit **Salat** auf dem Teller anrichten.

Restlichen **Kresse-Dip** dazu genießen.

## Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:  
Lade Deine Freunde jetzt mit  
einem frischen Einstiegsrabatt von  
mind. 54,99 € ein!  
<http://www.hellofresh.de/freunde>

