

Rezept

Filegro Müllerin Art mit Rotkohl-Strudel und Apfel-Chutney

Anzahl Portionen: 4

Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten



Zutaten

1 Packung (à 280 g) frischer Butter-Blätterteig (backfertig, auf Backpapier aufgerollt, 32 cm Ø, Kühlschrank)

1 Packung (à 450 g) iglo Apfel-Rotkohl

2 EL Paniermehl

35 g gemahlene Walnüsse

1 Ei (Größe M)

2 Äpfel

1 Zwiebel

1 rote Chilischote

1 Stück (ca. 30 g) Ingwerknolle

2 EL Öl

Salz

2 EL Zucker

3 EL Apfelessig

1 EL Speisestärke

2 Packungen (à 240 g) iglo Filegro Müllerin Art

Rote Shiso-Kresse zum Garnieren

Backpapier

Zubereitung

1. Teig ca. 10 Minuten vor der Verwendung aus dem Kühlschrank nehmen. **iglo Apfel-Rotkohl** in einem Topf nach Packungsanweisung zubereiten. Teig auf einer Arbeitsfläche entrollen. Backpapier abziehen. Teig mit Paniermehl und gemahlenen Nüssen bestreuen. Rotkohl in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. Rotkohl mittig auf den Teig verteilen. Teigränder darüberschlagen und mit der Nahtseite nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Ei verquirlen. Teig damit bepinseln. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C / Umluft: 175 °C) 25-30 Minuten backen.
2. Inzwischen Äpfel waschen, vierteln, entkernen und würfeln. Zwiebel schälen und würfeln. Chilischote längs aufschneiden, entkernen und in Ringe schneiden. Ingwer schälen und hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel, Äpfel, Chili und Ingwer darin andünsten. Mit Salz würzen. Zucker darüberstreuen und karamellisieren. Mit Essig ablöschen, einköcheln. 150 ml Wasser angießen und ca. 3 Minuten köcheln lassen. Stärke und 2 EL kaltes Wasser verrühren, in die kochende Flüssigkeit rühren, aufkochen und ca. 1 Minute köcheln.
3. **iglo Filegro Müllerin Art** in einer Pfanne nach Packungsanweisung zubereiten. Strudel aus dem Ofen nehmen und ca. 5 Minuten abkühlen lassen. Strudel in Scheiben schneiden und mit Filegro Müllerin Art auf Tellern anrichten. Apfel-Chutney über die Strudelscheiben verteilen. Mit Kresse garnieren.

Pro Portion ca. 3270 kJ, 780 kcal, E 23 g, F 45 g, KH 67 g