



Benötigte Zutaten

500 g	Wintergemüse
1 Stück	Premium Bergkäse in Scheiben
3	Eier
1 Becher	Premium Frischkäse
1 Bund	Schnittlauch
etwas	Öl
2 Pkg.	Strudelteig oder Filoteig
1	Knoblauchzehe
	Salz, Pfeffer

Winter-Crinkle-Cake

Oder: Gemüsestrudel mal anders. Fernsehköchin Iris Köck hat sich für dieses Rezept die Wintergemüse-Variante ausgesucht. Mahlzeit und viel Freude bei der Zubereitung!

Anleitung

1. Gemüse in Scheiben schneiden.
2. Eier mit Frischkäse, dem Knoblauch und dem geschnittenen Schnittlauch verquirlen und kräftig würzen.
3. Den Strudel- oder Filoteig raffeln, damit möglichst viele Falten entstehen und in eine gebutterte Auflaufform legen.
4. Das Gemüse und den Käse verteilt in die einzelnen Falten stecken.
5. Mit etwas Öl beträufeln, dann den Eier-Mix darüber leeren.
6. Gebacken wird bei 180 °C für ca. eine halbe Stunde, bis der Teig schön knusprig ist.
7. Serviert wird der winterliche Crinkle-Cake am besten mit frischem Salat.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten