

# PILZ-GRÜNKOHL STRUDEL



- 1 Packung Bio-Blätterteig
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Karotte
- 250 g Pilze
- 100 g gekochte Linsen
- 2 handvoll Grünkohl
- Salz, Pfeffer, Muskat, Kreuzkümmel
- etwas Rapsöl
- optional: veganer Streukäse

Gemüse klein würfeln. Zwiebeln, Knoblauch und Grünkohl klein hacken. In einer Pfanne Zwiebeln, Knoblauch, Karotte und Pilze in etwas Öl für circa 5 Minuten rösten. Mit Salz, Pfeffer, Muskat & Kreuzkümmel abschmecken. Herd ausschalten, Linsen und Grünkohl untermischen. Blätterteig ausrollen, mit dem Gemüse-Mix (optional: veganem Streukäse) füllen, einrollen und bei 180 °C circa 30 Minuten backen.

