

## Pflaumentorte

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Sauerkraut

Gebäck

Vollwert

350 g Weizenvollkornmehl

1/2 ts Salz

8 tb Walnussöl

800 g Sauerkraut

2 Stangen Lauch

2 tb Kümmel

Frisch gemahlener Pfeffer

1 bn Schnittlauch

100 ml Schlagsahne

100 ml Milch

150 g Gorgonzola

Eingelegte Maiskolbchen und

Milde Peperoni zum garnieren

Mehl und Salz in eine Schüssel geben. Nussöl und 150 ml lauwarmes Wasser zugeben, alles mit den Knethaken des Handrührgerätes etwa 5 min zu einem glatten Teig verkneten. Teig 30 min unter einem Tuch ruhen lassen. In der Zwischenzeit das Sauerkraut in einem Sieb abtropfen lassen, Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Sauerkraut mit dem Lauch und dem Kümmel mischen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen, den Backofen auf 200 Grad C vorheizen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen (ca. 40 x 30 cm). Sauerkrautmischung gleichmäßig auf dem Teig verteilen, dabei darauf achten, dass rundherum ein 2 cm breiter Streifen frei bleibt. Teig von der längeren Seite her zu einer festen Rolle aufrollen, auf ein Backblech legen und 35 min backen. In der Zwischenzeit Schnittlauch waschen, trockentupfen und in feine Röllchen schneiden. Sahne, Milch und Gorgonzola in einem Topf erhitzen (nicht kochen lassen!) bis der Käse geschmolzen ist. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Hälfte der Schnittlauchröllchen unterrühren. Strudel in Scheiben schneiden und auf einer Platte anrichten. Mit Schnittlauch, Maiskolbchen und Peperoni garnieren und mit der Sauce servieren.

Quelle: Angela Dautz (Hrsg.) Sauerkraut für Genießer, Falken-Verlag ^