

## Gemüsestrudel mit gebratenem Tofu



Zubereitungszeit **60 Minuten**  
Kalorien pro Portion **1302**

### Zutaten für 4 Personen

#### Für den Strudel:

400 g TK-Blätterteig  
2 Knoblauchzehen  
2 EL Erdnussöl  
400 g TK-Julienne-Mischungen  
50 g TK-Prinzessbohnen  
1 Zwiebel  
2 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce  
1 EL Kikkoman Wok Sauce  
Salz  
1 EL gehackte Petersilie  
4 EL Milch  
Sesam

1 Ei

#### Für den Tofu:

Pfeffer  
1 Prise Mehl  
250 g Tofu  
1 Knoblauchzehe  
1 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce  
Butterschmalz

#### Für den Sauerrahm:

1 EL Crème fraîche  
Prise Salz  
Zucker  
2 EL Milch

### Zubereitung:

1. Den Blätterteig ausrollen. Den Knoblauch klein schneiden. Erdnussöl erhitzen und die Julienne-Mischung, die Prinzessbohnen, die Zwiebelstreifen und den Knoblauch anschwitzen. Sojasauce und Wok Sauce angießen und fast vollkommen einkochen lassen. Das Gemüse zum schnelleren Auskühlen in ein anderes Gefäß geben und bereitstellen.

2. Das Ei trennen und mit dem Eiweiß den Rand des Blätterteiges ca. 2 cm breit bestreichen. Das ausgekühlte Gemüse auf der gesamten Größe der Platte verteilen und mit Salz und weißem Pfeffer würzen. Die gehackte Petersilie gleichmäßig darüber streuen und den Blätterteig vorsichtig aufrollen.
3. Eigelb mit der Milch verrühren und den Strudel damit bestreichen. Den Sesam drüberstreuen und den Strudel im vorgeheizten Backofen bei 210 °C für 6 Minuten backen. Anschließend bei 180 °C weitere 15 Minuten backen.
4. Den Tofu in 10 gleich große Scheiben schneiden, würzen und mit Mehl bestäuben. Die Knoblauchzehe zerdrücken und mit Worcestersauce und Sojasauce mischen.
5. Das Butterschmalz in eine Pfanne geben, aber nicht zu heiß werden lassen. Den Tofu durch die Würzmischung ziehen und die Scheiben von beiden Seiten kurz anbraten.
6. Die Crème fraîche mit der Milch glatt rühren und mit Salz und Zucker abschmecken.
7. Den Strudel nach dem Backen kurz auskühlen lassen und anschließend portionieren, auf Tellern verteilen, mit den gebratenen Tofuscheiben und dem Sauerrahm anrichten.

**Guten Appetit!**