

# Pilzfülle für Strudel oder Pilz-Wan-Tans

4-6 Personen

Menge	Zutaten
1 Pkg	Strudelteigblätter oder selbstgemachten Strudelteig
15 g	Rapsöl
20 g	Zwiebel
100 g	Bio-Rosenseitling von GutBehütet
40 g	Schwarzbrotbrösel
1 TL	Schnittlauch
1 Msp	Paprikapulver
	Salz, Pfeffer
	Majoran
	Mehl und Öl zum Verarbeiten
	Öl zum Frittieren (Wan-Tans)

Bei den Rosenseitlinge den Strunk entfernen und die Hüte klein hacken (ca. 2x2mm), die Zwiebel klein schneiden und beides in Rapsöl anbraten und danach fertig dünsten. Die Schwarzbrotbrösel untermischen und kurz mitgaren. Würzen und abschmecken. Die Masse soll feucht sein, wenn sie geformt wird, aber nicht perfekt in Form bleiben. Wenn sie zu trocken ist, mit etwas Wasser anfeuchten, ist sie zu feucht, die Bröselmenge ergänzen.

Gekauften Strudelteig auflegen, mit Öl bepinseln, und eine 2. Lage darauflegen. Bei selbstgemachtem Strudelteig wird nur eine Lage mit wenig Öl beträufelt.

Strudel: Masse auf 1 Drittel des Teiges verteilen, Enden einschlagen und einrollen. Mit Öl bepinseln und bei 160 °C im Backrohr 20 Minuten backen. In Stücke schneiden und als Suppeneinlage, auf Salat, oder mit einem Dip servieren.

Wan-Tans: Strudelteig in Vierecke schneiden, ca. 10x10 cm. In die Mitte ca. 1 EL der Masse platzieren, den Teig über der Masse zusammenfassen und gut andrücken. In heißem Öl einige Minuten schwimmend frittieren. Als Fingerfood oder Suppeneinlage anbieten.

