

Bohnenstrudel



Bei dieser neuen Variation von Bohnenstrudel haben wir **Wachtelbohnen** eingeweicht (am besten über Nacht) und im Druckkochtopf 30-35 Minuten gekocht. Nach dem Abgießen haben wir die Bohnen mit **Salz, Pfeffer** und reichlich **Piment** gewürzt und der Masse noch eine Hand voll **Samen** (Sonnenblumen und dgl.) hinzugefügt. Diese Füllung auf **fertige Strudelblätter** (jeweils 2 quer übereinander) verteilen und einrollen. Im Backrohr bei 200 grad ca 15-20 Minuten backen und danach mit Salat (Vogerlsalat im Bild) servieren.

Share this: