



Art.-Nr. 109787

## REZEPTIDEE 4

### *Mediterraner Pilzstrudel mit Rotweinzwiebeln*

#### Zutaten für 4 Personen

- 2 EL Öl
- 300 g Weizenmehl, Type 1050
- 1 Ei
- 1 TL Salz
- 1/8 l Wasser
- 3 EL Crème-Fraîche
- 1 Bund Schnittlauch
- 400 g gemischte Pilze oder Champignons
- 4 Zweige Majoran
- 2 EL Honig
- 4 Zwiebeln
- Butter zum anbraten
- 1/8 l Grüner Weinberg Montepulciano d'Abruzzo

#### Zubereitung:

Mehl, Ei, Öl und Salz mit lauwarmem Wasser zu einem glatten Teig verkneten und etwa eine Stunde ruhen lassen.

Die Pilze putzen und in dünne Scheiben schneiden, in der Butter anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch in Röllchen schneiden und hinzufügen.

Den Teig auf einem bemehlten Tuch hauchdünn ausrollen. Mit Crème-Fraîche bestreichen und die Pilze darauf verteilen. Am Rand ca. 1 cm freilassen. Den Teig mit Hilfe des Tuches aufrollen und auf ein Backblech legen. Bei 250°C ca. 15 Minuten backen.

Die Zwiebeln in Ringe schneiden und im Pilzfett andünsten. Mit Grüner Weinberg Montepulciano d'Abruzzo ablöschen. Majoranblättchen zugeben, salzen und pfeffern. Ca. 5 Minuten schmoren lassen und anschließend mit Honig abschmecken.

Zum Strudel mit Rotweinzwiebeln schmeckt ein saftiges Steak.



## *Rotwein-Kranz alla nonna*

- 250 g weiche Butter
- 250 g Zucker
- 250 g Mehl
- 4 Eier
- etwas Zimt
- 1 TL Kakao
- 1 P. Vanillezucker
- 1 P. Backpulver
- 1/8 l Grüner Weinberg Montepulciano d'Abruzzo
- 100 g geraspelte Bitterschokolade
- Puderzucker

### **Zubereitung:**

Zunächst die Eier, die weiche Butter, den Zucker und Vanillezucker mit dem Handrührgerät in einer Schüssel glatt rühren. Mehl und Backpulver sieben, vermischen und unter die Masse geben. Nun noch den Kakao und Zimt sowie den Grüner Weinberg Montepulciano d'Abruzzo hinzufügen und alles gut durchkneten.

Zum Schluss die geraspelte Bitterschokolade unter den Teig heben. Alles in eine gefettete Kranzform füllen und im vorgeheizten Ofen 60 Minuten bei 180 °C backen.

Nach dem Auskühlen nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.