



Genuss
MEISTEREI
HEILIGENEICH

REZEPT

HAFERREIS-STRUDEL



REZEPT

Viel Spaß beim
Anrichten!

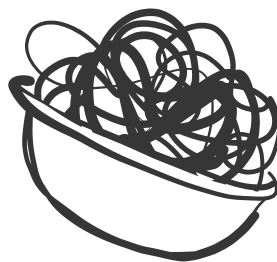
HAFERREIS-STRUDEL

HAFERREIS-STRUDEL

1 STRUDEL

ZUTATEN

- 150 g gekochter Haferreis
- 1 Zwiebel
- 250 g Champignons
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Handvoll Rucola
- 250 g körniger Frischkäse
- 1 Ei
- Zesten einer halben Zitrone
- Kräutersalz
- Frische Kräuter (Petersilie, Thymian, Rosmarin)
- Olivöl
- 1 PKG. Strudel- oder Blätterteig
- 1 Eidotter zum Bestreichen



Genuss
KURSE
HEILIGENEICH

EINKAUFLISTE





DIE KÖCHIN DER STARS

MICHAELA HANSL

Michaela Hansl aus Riederberg ist die Köchin der Stars und kocht laufend für zahlreiche Größen des internationalen Show- und Musikbusiness. Unter anderem für die Rockveteranen von AC/DC, die Chanteuse Carla Bruni und Songwriter George Ezra, aber auch für heimische Stars wie Rainhard Fendrich, Anna Netrebko und Yusif Eyvazov.

Sie leitet ihr eigenes Event-Catering-Unternehmen, macht Ernährungstrainings für Erwachsene und Kinder und hat einen Verlag.

Heute haben Sie exklusiv die Möglichkeit ein Rezept von Michaela Hansl nachzukochen.

Das Team der Genussmeisterei Heiligeneich wünscht viel Spaß beim Anrichten!

„ICH WÜNSCHE IHNEN VIEL FREUDE UND SPAß BEIM ANRICHTEN DES HAFERREIS-STRUDELS. ES WÜRDTE MICH SEHR FREUEN, EINMAL GEMEINSAM MIT IHNEN IN DER GENUSSMEISTEREI ZU KOCHEN“. SO MICHAELA HANSL.

ZUBEREITUNG

HAFERREIS-STRUDEL

SCHRITT 1:

Für die Fülle die Zwiebel würfelig schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl kurz glasig braten.

SCHRITT 2:

Die Champignons mit einem Gemüseputz-
messer säubern (bitte niemals waschen) und
fein blättrig schneiden. In die Pfanne geben
und mitrösten, bis sie Wasser lassen. Leicht kö-
cheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist.
Die Knoblauchzehe hineindrücken, vom Feuer
nehmen und leicht abkühlen lassen.

SCHRITT 3:

Den Rucola waschen, trocken schütteln, drit-
teln. Mit dem Haferreis, Frischkäse, Ei, den Zi-
tronenzesten und Salz unter die Masse heben.

SCHRITT 4:

Mit Kräutern abschmecken. Strudelteig mit der
Fülle bestreichen, zusammenrollen und mit Ei-
dotter bepinseln. Bei 180 Grad Celsius (Umluft)
30 Minuten backen.

ELEKTRO-GERÄTE:

MIELE Induktionskochfeld
MIELE Kombidämpfer für den Haferreis
MIELE Backrohr zum backen
Küchenwaage

NEUE
KÜCHENGERÄTE
entdecken:

EP:WEJDAI
ONLINE-SHOP
www.ep.at/wejda



© Martina Siebenhandl

[illegible]

Genuss MEISTEREI

HEILIGENEICH

Wir freuen uns, dich bald wieder in der Genussmeisterei Heiligeneich begrüßen zu dürfen!

Bis dahin -folge uns auf facebook & instagram

FB: [diegenussmeisterei](#)

Insta: [#genussmeisterei](#)

Der Anrichter

Wenn dir unser Kurs gefallen hat, freuen wir uns über dein LIKE auf Social-Media und über deine Google-Bewertung!



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus


LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum



Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.

