

Hackfleisch-Käse-Strudel

Für 12 Portionen

450 g Blätterteig	1 rote Paprika	1/2 Stange Staudensellerie
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	2 Tomaten
2 EL Olivenöl	250 g Rinderhackfleisch	Salz Pfeffer
1 EL Tomatenmark	100 g Kräuterfrischkäse	Fett
1 Eigelb		

Paprikaschote putzen, waschen und würfeln.

Sellerie putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden.

Zwiebel und Knoblauch schälen und hacken.

Tomaten von den Stielansätzen befreien, waschen und würfeln.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse darin andünsten.

Das Hackfleisch hinzufügen und unter Rühren krümelig braten. Das Ganze würzen und das Tomatenmark untermischen.

Die Pfanne vom Herd nehmen und alles abkühlen lassen Den Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen.

Den Blätterteig zu einem Rechteck (etwa 30 x 40 cm) ausrollen und mit dem Frischkäse bestreichen. Darüber die Hackfleisch-Gemüse-Masse verteilen.

Den Blätterteig von der Längsseite her aufrollen und auf ein gefettetes Backblech legen.

Das Eigelb mit einem Esslöffel Wasser verquirlen, damit den Teig bestreichen und den Strudel im Ofen etwa 45 Minuten backen.

Den Hackfleisch-Käse-Strudel in Scheiben schneiden und das Gericht sofort servieren.

Dazu passt ein frischer Salat.

NN am 27. Juli 2023