



KÄSESTRUDEL MIT FASCHIERTEM

Zutaten:

Strudelteig: 150 g glattes Weizenmehl oder Dinkelmehl, 15 g Öl (2 EL),
ca. 80 ml lauwarmes Wasser, Prise Salz, $\frac{1}{2}$ TL Essig oder Weißwein

Fülle: 500 g Faschiertes, 1 Zwiebel, 1 - 2 EL Petersilie, 1 Paprika, 30 g Öl,
1 - 2 Eier, 150 g fein geriebener Käse, 1 EL Semmelbrösel, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Mehl auf Arbeitsfläche geben und eine Grube formen
- Öl, Salz und nach und nach Wasser begeben, mit einer Gabel vermischen
- mit der Hand zu einem glatten Teig verkneten
- Teig zu einer Kugel formen, mit Öl bestreichen und mit Frischhaltefolie abdecken, ca. 30 min oder länger bei Raumtemperatur rasten lassen
- in einer Pfanne Öl erhitzen und Zwiebel hell anschwitzen, Paprika dazugeben, mitrösten
- Faschiertes begeben und so lange durchrösten, bis die austretende Flüssigkeit völlig verdampft ist, Fleischmasse gut ausdrücken und überkühlen lassen
- mit Petersilie, Eiern, Käse und Bröseln nach Bedarf vermengen, würzig abschmecken
- Strudel wie beschreiben ausziehen und füllen
- mit einem Ei-Obers Gemisch bestreichen
- bei 170 - 180° C Heißluft ca. 40 min backen

Variationsmöglichkeiten:

Statt Paprikawürfel können auch Oliven, Pilzwürfel, geröstete Speckwürfel, gekochte Gemüswürfel oder Getreidekörner beigemischt werden.

Weitere Gewürze: Senf, Curry, Muskatnuss, Majoran, Thymian, ...

Italienisch gewürzt durch: Oregano, Rosmarin, Basilikum, Tomatenmark

