Herzhafter Blätterteigstrudel

Ein leckerer Snack aus dem Ofen

Zutaten

1 Blätterteig, fertig aus der Kühlung
100 – 120 g Kräuterfrischkäse
3 Scheiben Kochschinken
1 - 2 Tomaten, gewürfelt
¼ Zwiebel, fein gewürfelt
60g Emmentaler, gerieben
1 Eigelb mit 1 TL Milch zum Bestreichen

So funktioniert es!

Tomaten und Zwiebelwürfel mit Salz und Pfeffer würzen.
Stehen lassen und Wasser ziehen lasse.
Blätterteig auswickeln. Und das Papier, als Unterlage, dran lassen und mit Frischkäse bestreichen.
Dabei ca. 2 cm vom Rand freilassen.
Schinken auflegen, die Tomaten – Zwiebel Würfel gleichmäßig auf der Fläche, ohne das gezogene Wasser, verteilen.
Die lange Seite aufrollen!
Mit Hilfe des Papiers den Blätterteig zum Strudel aufwickeln.
Die Enden links und rechts hochklappen und so verschließen.
Das Ende vom Aufrollen des Teiges, solle unten sein.
Ei und Milch verquirlen und den Blätterteig damit einstreichen.

Backofen auf 200C O/U vorheizen!
Den Strudel auf dem Zauberstein (2/3 Belegung beachten) für ca. 25 Minuten auf unterster Einschubschiene goldbraun backen.

Mein Tipp!
Den Frischkäse 50 / 50 mit Schmand mischen und eine Knoblauchzehe hineinpressen.
Für mehr Pep, passt auch eine scharfe, klein geschnittene Peperoni in die Füllung.
Für die 2/3 Belegung vom Zauberstein, einen 2 Strudel dazu legen.

Guten Appetit!

www.witt-pc.de

Peter Witt selbstständiger Direktor bei Pampered Chef Flurweg 7, 86871 Rammingen Tel. 0171 46 58 481