



Blätterteig-Strudel mit Paprika



Die meisten nehmen tief-gefrorenen Blätter-Teig. Den kann man in Platten kaufen. Es gibt aber auch Blätter-Teig in Rollen.

Der ist im Kühl-Regal.

Er ist schon zu einem großen Teig ausgerollt.

Damit geht der Strudel leichter.



braucht etwas Zeit
45 Minuten Back-Zeit



gehaltvoller



Sie brauchen für 4 Personen:

450 Gramm Blätter-Teig
3 bunte Paprika
1 Zwiebel
250 Gramm Rinder-Hack
2 Ess-Löffel Oliven-Öl
2 Ess-Löffel Tomaten-Mark

100 Gramm Kräuter-Schmelz-Käse
Salz
Pfeffer
Paprika-Pulver
1 Ei-Gelb



Blätterteig-Strudel mit Paprika



1 Die Teig-Scheiben auf Back-Papier auslegen, Folie abziehen und 10 Minuten auftauen lassen



2 Die Teig-Ränder etwas übereinander legen und mit einem Nudel-Holz ausrollen



3 2 Paprika-Schoten halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden



4 Zwiebel schälen und klein-würfeln, den Ofen auf 200 Grad vorheizen

200°



5 Öl in eine Pfanne geben und auf höchster Stufe erhitzen

3



6 Zwiebel und Paprika dazugeben und alles 5 Minuten dünsten

5



7 Das Hack-Fleisch in die Pfanne geben und krümelig braten



8 Das Tomaten-Mark unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Paprika-Pulver würzen



9 Den Kräuter-Schmelzkäse dünn auf dem Teig verstreichen, 2 bis 3 Zentimeter Rand frei lassen



10 Dann das Gemüse-Hack auf dem Käse verteilen



11 Alles in den Teig einrollen und die Enden mit einer Gabel andrücken



12 Den Teig mit Eigelb bestreichen und 45 Minuten im Ofen backen

45