

Elfriede Schachinger präsentiert:

Brokkoli-Strudel

Zutaten Teig:

350g Mehl glatt
½ Pkg. Backpulver
7 EL Milch
5 EL Öl
250g Topfen
1 TL Salz, 1 TL Kräuterpfeffer

Zutaten Fülle:

150g Kräuterfrischkäse
150g Gaudakäse (in Scheiben)
250g Brokkoli
50g getrocknete Tomaten (in Öl)
Salz, Pfeffer, Ei zum Bestreichen

Zubereitung

Aus den Teigzutaten einen Topfen-Ölteig kneten und kaltstellen.
Den Brokkoli in Röschen zerteilen, im kochenden Salzwasser kurz blanchieren, aus dem Wasser nehmen, kalt abschrecken und abkühlen lassen.
Den Teig zu einem Rechteck ausrollen, mit Kräuterfrischkäse bestreichen und mit Käsescheiben belegen. Tomaten fein schneiden.
Brokkoli und Tomatenstücke über dem Käse verteilen.
Den Strudel einrollen mit versprudeltem Ei bestreichen.
Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C (Heißluft) ca. 35 – 40 Minuten goldgelb backen.

Tipp!

Schmeckt auch mit anderem Gemüse (Spargel, Kohlrabi, Karfiol,...) sehr gut!
Evtl. mit Knoblauch – Kräutersoße und Salat servieren!

Gutes Gelingen!