

Zucchini-Strudel mit Hackfleisch

Für 5 Portionen

3 Pck. Blätterteig 2 m.-große Zucchini 800 g Hackfleisch, gemischt
1 gewürfelte Zwiebel 200 g geriebener Emmentaler Öl, Salz, Pfeffer
Knoblauch

Zwiebel in etwas Öl anschwitzen, Hackfleisch mit anbraten, in der Zeit Zucchini in Juliennes hobeln und dann mit anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen. Das Ganze abkühlen lassen.

Kalt auf den Blätterteig streichen. Der Käse wird darüber gestreut und der Strudel aufgerollt. Für ca. 20 Min. bei 200°C backen, bis der Blätterteig leicht gebräunt ist. Man kann den Strudel heiß oder kalt essen.

NN am 04. August 2023