

## Hackfleisch-Käse-Strudel

### Für 12 Stücke:

1 Paket Tk-Blätterteig	1 Paprikaschote, rot	$\frac{1}{2}$ Stiel Staudensellerie
1 Knoblauchzehe	1 Zwiebel	2 EL Olivenöl
2 Tomaten	250 g Rinderhackfleisch	Salz und Pfeffer
1 EL Tomatenmark	100 g Kräuterfrischkäse	2 EL Paprikapulver
Fett	1 Eigelb	

Den Blätterteig autauen lassen. Die Paprikaschote putzen, entkernen und würfeln. Sellerie putzen und in dünne Ringe schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und hacken. Tomaten von den Stielansätzen befreien und würfeln.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse darin andünsten.

Das Hackfleisch hinzufügen und unter Rühren krümelig braten.

Würzen und das Tomatenmark untermischen. Pfanne vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Blätterteig zu einem Rechteck (30 x 40 cm) ausrollen und mit dem Frischkäse bestreichen. Darüber die Hackfleisch-Gemüse-Masse verteilen. Den Blätterteig von der Längsseite her aufrollen und auf ein gefettetes Backblech legen.

Eigelb mit 1 EL Wasser verquirlen und den Teig damit bestreichen.

Im Ofen etwa 45 Minuten backen. In Scheiben schneiden und sofort servieren.

NN am 24. Juni 2025