

Zwiebel-Strudel mit Karotten-Salat

Für 2 Personen

250 g Mehl	1 Ei	2 EL Butter
Salz	2 Scheiben Toastbrot	3 Gemüsezwiebeln
50 g Schinkenspeck	1 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer
3 Karotten	1 Zitrone	2 EL Olivenöl
Zucker		

Aus Mehl, Ei, 1 EL weicher Butter, 1 Prise Salz und etwas lauwarmen Wasser (ca. 50 ml) einen Strudelteig herstellen. Diesen 30 Minuten in Frischhaltefolie verpackt ruhen lassen. Den Backofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Das Toastbrot reiben. Zwiebeln schälen und in halbe Ringe schneiden. Den Speck würfeln. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und Zwiebeln und Speck darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Strudelteig ausrollen, die Zwiebel-Speck-Mischung darauf geben, mit den Toastbrotbröseln bestreuen. Den Strudel aufwickeln und ca. 15 Minuten goldbraun backen. Die Möhren schälen und auf einer groben Reibe raspeln. Die Zitrone auspressen. Zitronensaft mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und etwas Zucker mischen, über die Karotten geben, gut durchmischen und 10 Minuten ziehen lassen. Den Strudel aufschneiden und mit dem Karottensalat servieren.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 19. Januar 2010