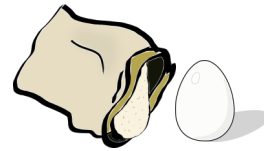


Hackfleisch-Gemüse-Strudel



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<p>Strudelteig:</p> <ul style="list-style-type: none">• 100 g Wasser• 60 g Butter• 1 TL Salz• 1 TL Essig• 1 Ei• 350 g Mehl <p>Füllung:</p> <ul style="list-style-type: none">• 2 Knoblauchzehen• 2-3 Zwiebeln• 250 g Hackfleisch• Verschiedenfarbiges Gemüse, z.B. Paprika, Brokkoli, Blattspinat, Mais, Spargelstücke oder Sprossen• Tomatenmark• Paprika und Curry, (wer möchte: Sambal Oelek)	<ol style="list-style-type: none">1. Die Zutaten für den Strudelteig zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und auf einer bemehlten Fläche ausrollen.2. Zwiebeln würfeln und Knoblauch klein schneiden. Mit etwas Butter in Pfanne anbraten. Hackfleisch dazu geben und anbraten.3. Gemüse in kleine Stücke schneiden und der Hackfleischmasse zugeben. Mit 1-2 EL Tomatenmark, Salz, Pfeffer, Paprika- und Currygewürz (und Sambal Oelek, wenn gewünscht) kräftig würzen, gut mischen und kurz andünsten.4. Füllmasse auf ausgerollten Teig geben und vorsichtig aufrollen, dabei die Enden etwas einschlagen. Mit weicher Butter oder Eigelb bestreichen. Hackfleisch-Gemüse-Strudel auf ein gefettetes Backblech geben.
<p>Im Backofen bei 200 °C ca. 35 bis 45 Minuten backen. Dazu passt ein frischer grüner Salat.</p>	