

HACKSTRUDEL

VOM HOCHLANDRIND

BADHAUS 5

BIO-FLEISCH · REGIONAL · BEWUSST GENIESSEN





FÜR 4 PERSONEN



ZEIT:

20 Min. Vorbereitungszeit

35 Min.. Garzeit



DAZU PASST:

ein leckerer Salat

B5

VIEL SPASS
BEIM KOCHEN!

ZUTATEN

1 Rolle Blätterteig	150 g Käse nach Wahl
500 g Hackfleisch vom Hochlandrind	(z. B. Emmentaler oder auch Mozzarella)
1 Zwiebel	1 TL Paprikapulver
2 Spitze rote Paprikaschoten	1 Eigelb zum Bestreichen
200 g Champignon	Salz, Pfeffer,
2 -3 Stangensellerie	
1 EL Öl	
1 Ei	

weitere Tipps unter: badhaus-5.de

- 1 Den Backofen auf 220°C vorheizen.
- 2 Den Blätterteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech ausrollen.
- 3 Zwiebel, schälen und fein würfeln, Paprika waschen und in feine Würfel schneiden. Champignon putzen und in Streifen schneiden. Den Staudensellerie von groben Fäden befreien und in feine Stückchen schneiden. Zwiebel andünsten dazu die Champignons, Paprika und Staudensellerie anbraten, bis keine Flüssigkeit mehr in der Pfanne ist.
- 4 Das Hackfleisch mit dem Ei, Salz Pfeffer und dem Paprikapulver würzen und vermengen. Die fertige Gemüsemischung zum Hackfleisch dazugeben und vermischen. Anschließend gleichmäßig auf dem Blätterteig verteilen und diesen zusammenrollen.
- 5 Die Seiten einschlagen und ordentlich andrücken.
- 6 Den Strudel mit Eigelb bestreichen. Zuerst bei 220°C 10 min, danach weitere 25-30 min bei 175°C fertig backen.

Guten Appetit!