



Fleischstrudel mit Paprika

Zutaten:

- 1 Pkg Strudelteig oder selbstgemachten
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 rote Paprikaschoten, fein gewürfelt
- 2 gelbe Paprikaschoten, fein gewürfelt
- Öl für die Pfanne
- 500 g gemischtes Faschiertes/Hackfleisch
- Salz
- Pfeffer
- Paprika
- Majoran
- frisch gehackte Petersilie
- 300 g geriebener Emmentaler
- flüssige Butter zum Bepinseln

Zubereitung:

Zwiebel fein hacken, Paprika klein würfeln.

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebel darin anschwitzen, Faschiertes und Paprika dazugeben. Salzen, Pfeffern und die Gewürze dazugeben, rösten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Abschmecken.

Butter zerlassen. Strudelblätter auf einem Küchentuch ausbreiten, dabei jedes Blatt mit etwas flüssiger Butter bestreichen. Das Faschierte darauf verteilen und 3/3 des Emmentalers darüber streuen. Die Enden umlegen und den Strudel aufrollen.

In eine gebutterte Auflaufform oder auf einem mit Backpapier belegtes Blech legen, mit flüssiger Butter bestreichen und bei 200°C Ober-/Unterhitze ca. 20 Minuten backen. Den restlichen Emmentaler über den Strudel streuen und bis zur gewünschten Bräunung fertig backen.

Als Beilage passt ein Sauerrahm-Knoblauch Dip und grüner Salat.

www.gudrunvonmoedling.at

ALLE Nutzungsrechte – Rezepte – Texte und Fotos gehören ausschließlich MIR – „Gudrun von Mödling“ und müssen – vor Verwendung – schriftlich genehmigt werden. Vervielfältigungen (Kopien, Screenshots jeglicher Art, usw.) sind verboten, da sie eine Urheberrechtsverletzung darstellen.