Eine Produktion von

Kochen mit Elfriede

Brokkoli-Strudel

Zutaten für den Teig:
Für 1 Strudel:
250 g Topfen, 350 g Mehl, 2 TL Backpulver, 1 TL Salz, 1 TL Kräuterpfeffer,
ca. 7 EL Milch, 5 EL Öl,

Zutaten für die Fülle:
175 g Kräuterfrischkäse, 150 g Gouda-Käse in Scheiben aufgeschnitten,
250 g Brokkoli, 70 g getrocknete Tomaten;
1 versprudeltes Ei zum Bestreichen

Zubereitung:
Aus den Zutaten einen Topfen-Mürbteig kneten und kurz kaltstellen.
Den Brokkoli in kleine Röschen schneiden, in Salzwasser kurz blanchieren und auskühlen lassen. Die Tomaten klein schneiden.
Den Teig zu einem Rechteck ausrollen. ¼ des Teiges von der Langen Seite in ca. 1 cm breite Streifen schneiden und Zöpfchen flechten oder mit dem Gitterschneider ein Muster schneiden.
Auf der restlichen Teigfläche den Kräuterfrischkäse gleichmäßig verstreichen.
Die Käsescheiben darauflegen und die Brokkoli-Röschen und Tomaten darüber verteilen.
Den belegten Teig zu einem Strudel einrollen und mit Ei bestreichen.
Die Teigzöpfchen oder das Gitter über den Strudel legen, mit Ei bestreichen und den Strudel bei 180° C (Heißluft) ca. 35-40 Minuten backen.

DANKÜCHEN

Trachten Wichtlstube