

Deftiger Strudel



Zutaten (2 Personen):

2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
2 TL Rapsöl
200 g Feta
100 g passierte Tomaten
100 g getrocknete Tomaten in Öl
50 ml Milch
300 g Yufkateig (3 Platten)
100 g dünner, gekochter Schinken
1 Eigelb
2 Prisen Zucker
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Zuerst die 1. Füllung zubereiten.

Hierzu Zwiebeln schälen und fein würfeln. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig anbraten. Passierte Tomaten zugeben, kurz aufkochen und mit Salz, Zucker sowie Pfeffer abschmecken.

Dann die 2. Füllung herstellen.

Hierzu die getrockneten Tomaten abgießen und in grobe Stücke schneiden. Feta in eine Schüssel geben, zerbröseln und Stücke der getrockneten Tomaten zugeben. Die Zutaten mit einem Pürierstab zu einer Creme verarbeiten.

Ein Rezept von www.SCHMAUSE-blog.de

Jede der Yufkateigplatten mit etwas Wasser bestreichen und aufeinanderlegen. Die 1. Füllung (aus Tomaten und Zwiebeln) auf die oberste Teigplatte streichen, hierbei aber rundherum einen Rand freilassen. Schinkenscheiben gleichmäßig auf der Tomatenmasse verteilen und mit der 2. Füllung bestreichen.

Den Teig von der Längsseite her aufrollen und die Enden einschlagen. Den Strudel mit Eigelb bestreichen und für 25 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Den Strudel nach der Backzeit leicht abkühlen lassen und dann in Stücke geschnitten servieren.

Tipp:

Gehackter Basilikum in der 2. Füllung geben dem Strudel eine mediterrane Note.

Nährwertangaben: 1.018 kcal p.P, 113 g KH p.P.