

Hackfleischstrudel

Zutaten

- 500 g Hackfleisch gemischt
- 1 Pck. Blätterteig
- 1 Zwiebel
- 2 rote Paprikaschoten
- 150 g Emmentaler gerieben
- 3 EL Tomatenketchup
- 3 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 1 Eigelb
- 1 EL Milch



Zubereitung

Die Zwiebel und die Paprikaschoten putzen und kleinschneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse darin leicht anschmoren. In einer Schüssel das Hackfleisch mit dem Ketchup und mit Salz und Pfeffer würzen. Das abgekühlte Gemüse dazugeben und gut vermischen.

Den Blätterteig ausrollen, die Hackfleischmasse darauf verteilen und rundum etwas Teig frei lassen. Den geriebenen Käse darauf verteilen.

Das Eigelb mit der Milch verquirlen und die Ränder des Strudels damit bestreichen. Den Strudel aufrollen, die Seiten fest verschließen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Mit der restlichen Eimischung bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei ca. 180 Grad 30 - 40 Minuten backen. In ca. 3 cm breite Scheiben schneiden und heiß servieren.

Dazu schmeckt ein großer gemischter Salat.



Machen Sie Ihren Lieben eine Freude und verschenken Sie zu Weihnachten einen Gutschein aus Ihrer Metzgerei.