

Fleischkäsestrudel

48

Typ: Vorspeise

Quelle: Dr. Baier

Bemerkungen:

Zutaten:

- 1 Zwiebel
- 1 rote und 1 grüne Paprika
- 300 g Rinderhack
- 2 EL Ketchup
- Curry
- 1 Ei
- 1 Eiweiß
- 1/4 TL Pfeffer
- Käsescheiben
- Eigelb

Rezept: Paprika kleinschneiden und in Öl dünsten.

Paket Blätterteig ausrollen.

Hackfleisch, Ei, Eiweiss, Salz und Pfeffer vermengen. Mit gedünstetem Paprika vermischen. Auf dem Blätterteig ausstreichen. Mit Käsescheiben belegen und ausrollen, mit Eigelb bestreichen und auf ein gefettetes Blech legen.

Ofen vorheizen auf 220°C. Ca 10 min bei 220 ° dann 25 - 30 min bei 175°C backen.