

HACKFLEISCHSTRUDEL

	Strudelteig	
150 g ½ KL	Mehl Salz	in eine Schüssel geben darüber streuen
4-6 EL 1 1 EL	Wasser Ei Öl	mischen Mehl mit der Flüssigkeit von der Mitte aus anrühren Teig kneten, bis er glatt und geschmeidig ist Unter heiss ausgespülter Schüssel ca. 30 Min. ruhen lassen
	Füllung	
1 KL	Rapsöl	in einer Bratpfanne heiss werden lassen
500 g	Rinds-Hackfleisch	portionenweise je ca. 5 Min. braten herausnehmen
1 1	Zwiebel, fein gehackt rote Chili, entkernt, fein gehackt	
50 g	getrocknete Tomaten, grob geschnitten	in die Bratpfanne geben, ca. 2 Min. braten
½ dl	Aceto balsamico	dazu giessen, fast vollständig einkochen lassen
1 KL	Salz	würzen, herausnehmen auskühlen lassen
20 g	Strudelteig Butter, flüssig	Auf einem bemehlten Küchentuch auswallen Teig mit etwas Butter bestreichen Füllung darauf verteilen Teig auf beiden Seiten einschlagen, aufrollen Strudel auf das mit Backpapier ausgelegte Blech legen Den Strudel mit der restlichen Butter bestreichen
	Backen	Bei 200°C ca. 30 Min. in der Mitte des vorgeheizten Ofens
150 g 1	Griechisches Jogurt, nature Knoblauchzehe, gepresst	zusammen verrühren und zum Strudel servieren
	Tipp	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Es kann auch eine Tomatensauce oder ein Ratatouille dazu serviert werden