

Hackfleischstrudel



MSL / Kramp+Gölling

ZUTATEN (FÜR 10 STÜCKE)

Für 8-10 Stücke:

3	Frühlingszwiebeln
300 g	Rinderhackfleisch
1	Ei
1 EL	Senf
2 EL	Semmelbrösel
	Salz
	Pfeffer
60 g	kleine Gewürzgurken
150 g	rote Paprika
½ Bund	fein gehackte Petersilie
	Rolle fertiger Pizzateig (aus dem Kühlregal)
1	Schafskäse
100 g	
1	Eigelb
2 EL	Milch

Außerdem:

Backpapier

Backen:	35 min
Dauer:	45 min
Niveau:	Einfach

1. SCHRITT

3 Frühlingszwiebeln, 300 g Rinderhackfleisch, 1 Ei, 1 EL Senf,

2 EL Semmelbrösel, Salz, Pfeffer

Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in Ringe schneiden.

Hackfleisch mit Ei, Senf, Semmelbröseln und

Frühlingszwiebeln verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2. SCHRITT

60 g kleine Gewürzgurken, 150 g rote Paprika, ½ Bund fein gehackte Petersilie

Gewürzgurken in Scheiben schneiden. Paprika waschen,

putzen und in Würfel schneiden. Alles zusammen mit

Petersilie unter die Hackfleischmasse kneten.

3. SCHRITT

1 Rolle fertiger Pizzateig (aus dem Kühlregal), Backpapier, 100 g Schafskäse

Pizzateig ausbreiten und auf ein mit Backpapier ausgelegtes

Backblech legen. Hackfleisch auf der Längsseite im unteren

Drittel auf den Teig streichen, dabei einen 1 cm breiten Rand

frei lassen. Schafskäse in Streifen schneiden und auf dem Hack verteilen.

4. SCHRITT

1 Eigelb, 2 EL Milch

Teig aufrollen und mit der Nahtstelle nach unten auf das

Backpapier legen. Ofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen.

Eigelb mit Milch verrühren und den Teig damit einstreichen.

Im Ofen (2. Schiene von unten) ca. 30–35 Min. backen. Auf

einem Kuchengitter auskühlen lassen.