Strudel mit Artischocken und Ricotta

Ein raffiniertes Rezept, nicht nur für Gäste: Der Strudel mit Artischocken und Ricotta schmeckt hervorragend als Vorspeise oder Partysnack.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

480 g	Artischocken
240 g	Ricotta
1 Packung	Blätterteig
1 Stk.	Knoblauchzehe
2 Stk.	Eier
60 g	Parmesan (geriebenen)
1 Stk.	Ei (verquirtels zum Bestreichen)
1 Handvoll	Sesam
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für den Strudel mit Artischocken und Ricotta zunächst den Backofen auf 210°C vorheizen. Artischocken abgießen und gut abtropfen lassen. Knoblauch schälen und fein hacken. Blätterteig ausrollen.

2. Parmesan reiben und mit Eiern und Ricotta zu einer glatten Masse verrühren. Artischocken und Knoblauch untermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Artischocken-Masse auf dem Blätterteig verteilen und glattstreichen.

3. Teig vorsichtig zusammen rollen und den Strudel rundherum mit dem verquirlten Ei einpinseln. Großzügig mit Sesam bestreuen. Im Ofen ca. 25 Minuten backen.

Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und vor dem Servieren in Scheiben schneiden.

Tipp

Zum Strudel mit Artischocken und Ricotta schmeckt Blattsalat mit Joghurt-Dressing.