

# Brokkoli-Schinken-Strudel

Schnell, einfach und lecker, so kann man dieses Rezept beschreiben. Der Brokkoli-Schinken-Strudel ist vor allem bei Kindern und Studenten sehr beliebt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

1 Packung	<a href="#">Blätterteig</a>
1 Kopf	<a href="#">Brokkoli</a>
150 g	Schinken
150 g	<a href="#">Käse</a> (Gouda)
1 Stk.	<a href="#">Ei</a> (zum Bestreichen)
1 Becher	Sauerrahm
1 Becher	<a href="#">Naturjoghurt</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Prise	frische Kräuter

## Zubereitung

1. Für den Brokkoli-Schinken-Strudel zuerst den Backofen auf 180°C vorheizen. Den Brokkoli in kleine Röschen zerteilen, den Schinken klein würfeln. Käse reiben. Kräuter waschen, trockentupfen und fein hacken.
2. Einen großen Topf mit reichlich Salzwasser aufkochen lassen und den Brokkoli darin kurz blanchieren. Abgießen, kurz mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.
3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Blätterteig darauf entrollen. Brokkoli, Schinken und Käse gleichmäßig darauf verteilen und mit Pfeffer würzen. Zu einem Strudel zusammenrollen. Ei verquirlen und den Strudel damit einpinseln.
4. Ca. 15-20 Minuten im Ofen backen lassen. Währenddessen den Joghurt mit dem Sauerrahm

verrühren und mit Salz, Pfeffer und Kräutern abschmecken. Strudel aus dem Ofen nehmen und mit dem Joghurt-Dip anrichten und servieren.

## **Tipp**

Wer keinen Brokkoli zur Verfügung hat, kann den Brokkoli-Schinken-Strudel alternativ auch mit Blumenkohl zubereiten.