# Brokkoli-Strudel mit Cheddar

Es gibt süße und pikante Strudel. Ein leckeres Beisipel für einen herzhaften Strudel ist das Rezept für Brokkoli-Strudel mit Cheddar.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 40 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 1,2 h



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 EL | Butter (oder 1 EL Olivenöl) |
| 200 g | Zwiebel |
| 1 Kopf | Brokkoli |
| 0.5 TL | Salz |
| 1 EL | Pfeffer |
| 2 Stk. | Knoblauchzehe |
| 250 g | Semmelbrösel |
| 250 g | Käse (Cheddar) |
| 2 EL | Zitronensaft |
| 10 Blätter | Filo-Teig (oder Blätterteig) |
| 4 EL | Olivenöl |

## Zubereitung

1. Für den Brokkoli-Strudel mit Cheddar den Backofen auf 190°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.

2. Brokkoli in Röschen teilen, waschen und klein schneiden. Cheddar reiben. Butter (alternativ: Olivenöl) in einer Pfanne zerlassen. Zwiebel darin anschwitzen, dann Brokkoli dazugeben. Salzen, pfeffern und ca. 5 Minuten andünsten lassen.

3. Knoblauch hinzufügen und den Brokkoli weich garen. Vom Herd nehmen. Cheddar und Semmelbrösel dazugeben. Alles verrühren und mit Zitronensaft abschmecken.

4. Ein Blatt Filo-Teig mit Olivenöl einpinseln und mit einem zweiten Blatt bedecken. Auch dieses mit Öl einstreichen und so fortfahren, bis fünf Teigblätter übereinander liegen. Die restlichen Teigblätter ebenfalls zu jeweils fünf aufstapeln.

5. Die Brokkoli-Füllung gleichmäßig auf die Mitte der Teigstapel verteilen und diese jeweils zusammenrollen, so dass ein Strudel entsteht. Die Strudel auf das Backblech legen und im Ofen 25-30 Minuten goldbraun backen.

6. Aus dem Ofen nehmen und leicht abkühlen lassen. In Scheiben schneiden, anrichten und servieren.

## Tipp

Zum Brokkoli-Strudel mit Cheddar schmeckt ein gemischter Salat.