Brokkolistrudel

Der Brokkolistrudel mit Fertigteig ist rasch gebacken. Mit diesem Rezept gelingt der beliebte Gemüsestrudel.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 55 min

Zutaten

1 Stk.	Brokkoli
1 Stk.	Zwiebel
1 Packung	Strudelteig (aus dem Kühlregal)
2 Stk.	Eier
125 g	Créme frâiche
125 g	Frischkäse
1 Handvoll	Käse (gerieben)
	Kräutersalz
	Pfeffer
1 Stk.	Ei (zum Bestreichen)
	Sesam (zum Bestreuen)

Zubereitung

1. Für den **Brokkolistrudel** den Brokkoli waschen, in Röschen schneiden und in kochendem Wasser zirka 5 Minuten garen. Die Zwiebel schälen, zerhacken und mit etwas Öl glasig dünsten.

2. Ein Backblech mit Backpapier belegen und Strudelteig darauf ausrollen. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

3. Die Eier, Creme fraiche, Frischkäse und geriebenen Käse zu einer Masse vermengen, mit Pfeffer und Kräutersalz abschmecken.

4. Brokkoli, Zwiebeln und die Masse auf den Teig verteilen. Den Strudel einrollen und die Enden fest andrücken. Mit verquirten Ei bestreichen und mit Sesam bestreuen.

5. Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene etwa 15-20 Minuten goldbraun backen.

Tipp

Zum Brokkolistrudel einen frischen Kopfsalat reichen.