

# Einfacher Fleischstrudel

Gäste lieben dieses Rezept. Und das Beste: Ein einfacher Fleischstrudel ist wirklich ganz einfach zuzubereiten, Ausprobieren lohnt sich!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Gesamtzeit:** 1,2 h



## Zutaten

1 Stk.	<a href="#">Semmel</a> (alt)
150 g	<a href="#">Champignons</a>
2 Stk.	<a href="#">Paprika</a>
1 Stk.	<a href="#">Karotte</a>
1 Stk.	<a href="#">Knoblauch</a>
500 g	<a href="#">Faschiertes</a>
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
1 TL	<a href="#">Senf</a>
1 EL	<a href="#">Butter</a>
1 Prise	Italienische Kräuter
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Packung	<a href="#">Blätterteig</a>

Öl (zum Bestreichen)
1 Packung Schmelzkäse

## Zubereitung

1. Für einen **einfachen Fleischstrudel** zunächst den Backofen auf 180°C vorheizen und die Semmeln in Wasser einweichen. Paprika und Champignons putzen und in kleine Stücke schneiden. Karotte und Knoblauch schälen und klein würfeln.
2. Brötchen ausdrücken und zusammen mit den Paprika-, Champignons- und Karottenstücken zu dem Faschierten geben. Knoblauch, Ei, Butter, Senf, italienische Kräuter, Salz und Pfeffer dazugeben und alles kräftig vermengen.
3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Blätterteig darauf ausrollen. Die Fleischmasse gleichmäßig auf dem Teig verteilen und diesen dann wie eine Roulade zusammenrollen.
4. Die Nahtstellen gut andrücken und alles sorgfältig mit Öl bestreichen. Im Ofen ca. 35 Minuten backen lassen. Währenddessen den Schmelzkäse in Streifen schneiden.
5. Den Strudel mit den Schmelzkäse-Streifen belegen und zurück in den Ofen geben. Temperatur auf 220°C erhöhen und den Strudel so ca. 5 Minuten überbacken. Herausnehmen, kurz etwas abkühlen lassen und dann servieren.

## Tipp

Ein einfacher Fleischstrudel schmeckt wunderbar mit einem frischen gemischten Salat, aber auch Blattspinat eignet sich sehr gut als Beilage. Dazu eine Knoblauch- oder Salsa-Sauce reichen.