Fleischstrudel mit Schafskäse

Appetit auf etwas Herzhaftes? Dann kommt dieses Rezept für den leckeren Fleischstrudel mit Schafskäse ja genau richtig!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

300 g	Faschiertes
1 Stk.	Paprika
3 Stk.	Tomaten
120 g	Schafskäse
1 Stk.	Zwiebel
1 Packung	Blätterteig
1 EL	Öl
1 Prise	Thymian
1 Prise	Oregano
1 Prise	Paprikapulver
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für den **Fleischstrudel mit Schafskäse** zuerst die Paprika waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Die Tomaten mit heißem Wasser übergießen und die Haut abziehen, dann ebenso in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken.

2. Etwas Öl in einer großen Pfanne erhitzen, die gehackte Zwiebel darin kurz anrösten. Das Faschierte zufügen und rundum anbraten, dabei oft umrühren. Anschließend die vorbereiteten Paprika- und Tomatenwürfel mit einrühren. Backrohr auf 195 Grad vorheizen.

3. Deckel aufsetzen und die Zutaten bei niedriger Hitze etwa 10 Minuten einköcheln lassen. Danach vom Herd nehmen, mit Pfeffer, Salz, Oregano, Thymian und Paprikapulver abschmecken. Unterdessen den Blätterteig auf einem Stück Backpapier ausrollen.

4. Die Fleischfüllung auf den Blätterteig geben, die Ränder freilassen. Den Schafskäse darüber bröseln und den Blätterteig zum Strudel einschlagen. Mit etwas Wasser bestreichen und auf mittlerer Schiene etwa 20 Minuten goldbraun backen.

Tipp

Als Beilage zum Fleischstrudel mit Schafskäse passt am besten ein Salat.