

# Fleischstrudel

Der Fleischstrudel mit Blätterteig schmeckt hervorragend. Mit dem einfachen Rezept zaubert man ein schmackhaftes Mittagessen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 45 min

**Gesamtzeit:** 1,2 h



## Zutaten

1 Stk.	<a href="#">Blätterteig</a>
1 Stk.	<a href="#">Paprika</a>
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
1 Stange	Lauch
	Olivenöl
500 g	<a href="#">Faschiertes</a> (gemischt)
2 EL	Tomatenmark
1 Prise	Paprikapulver
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
2 EL	Semmelbrösel
2 EL	Crème fraîche
100 g	<a href="#">Käse</a> (gerieben)
1 Schuss	Milch
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>

## Zubereitung

1. Für den **Fleischstrudel** die Zwiebel schälen und fein zerhacken. Paprika und Lauch putzen und zerkleinern.
2. Olivenöl in eine Pfanne geben, erhitzen und das Gemüse glasig dünsten. Das Faschierte zugeben und rundum durchbraten. Tomatenmark unterrühren und mit Salz, Pfeffer und

Paprikapulver würzen. Die Pfanne von der Herdplatte nehmen.

3. Ein Ei mit Crème fraîche und Semmelbrösel verquirlen. Zur Fleisch Masse rühren und abkühlen lassen.
4. Ein Backblech mit Backpapier belegen und den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. Den Blätterteig ausrollen, die Masse darauf verteilen, die Ränder freilassen, geriebenen Käse darüber streuen und den Strudel einschlagen. Die Milch mit Ei verquirlen und den Fleischstrudel damit bestreichen.
6. Im Backrohr zirka 40 Minuten goldbraun backen.

## **Tipp**

Zum Fleischstrudel einen grünen Salat und eine Knoblach Sauerrahm Sauce reichen.