

# Hühnerfleisch-Strudel mit Champignons

Der köstliche Hühnerfleisch-Strudel mit Champignons gelingt mit Fertigteig aus dem Kühlregal mit wenigen Handgriffen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Gesamtzeit:** 60 min



## Zutaten

|              |                                                 |
|--------------|-------------------------------------------------|
| 1 Packung    | <a href="#">Strudelteig</a> (aus dem Kühlregal) |
| 400 g        | Hühnerfilet                                     |
| 200 g        | <a href="#">Champignons</a>                     |
| 2 Stk.       | <a href="#">Knoblauchzehe</a>                   |
| 1 Stk.       | <a href="#">Zwiebel</a> (mittelgroße)           |
| 100 g        | Frischkäse                                      |
| 0.5 Handvoll | frische Petersilie (fein gehackt)               |
| 1 Stk.       | Eidotter                                        |
|              | <a href="#">Salz und Pfeffer</a>                |
|              | Pflanzenöl                                      |

## Zubereitung

1. Für den **Hühnerfleisch-Strudel mit Champignons** die Zwiebel und Knoblauchzehen schälen, fein zerhacken. Die Champignons putzen und blättrig schneiden. Das Hühnerfleisch in kleine Stücke schneiden, salzen und pfeffern.
2. Etwas Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch kurz anschwitzen. Hühnerfleisch und Champignons hinzufügen und alles einige Minuten anbraten. Frischkäse und fein gehackte Petersilie unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, von der Hitze nehmen und kurz abkühlen lassen.
3. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Strudelteig mit dem Backpapier auf ein Blech legen, dünn mit Öl bepinseln und die Füllung gleichmäßig darauf verteilen. Die Enden einschlagen und den Teig straff einrollen, abschließend mit Eidotter bestreichen. Den

Hühnerfleisch-Strudel im vorgeheizten Ofen zirka 35-40 Minuten im Ofen goldbraun backen.

## **Tipp**

Der Hühnerfleisch-Strudel schmeckt besonders gut mit einem knackigen grünen Salat, frischem Kräutertopfen oder Aioli-Sauce als Dip. Anstelle von Champignons frische Steinpilze verwenden!