Mozzarellastrudel mit Schinken

Kinderleichtes Rezept ohne Aufwand: Mozzarellastrudel mit Schinken - blitzschnell vorbereitet, macht es sich im Backrohr fast von selbst!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

320 g	Blätterteig (fertigen)
150 g	Kochschinken
150 g	Mozzarella
150 g	Topfen
1 Stk.	Eidotter
1 Prise	Paprikapulver
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Oregano
1 Prise	Majoran

Zubereitung

1. Für den Mozzarellastrudel mit Schinken zu Beginn den Ofen auf 210 Grad vorheizen. Mozzarella und Kochschinken in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel füllen. Den Topfen zufügen und die Zutaten gründlich verrühren. Mit Gewürzen nach Wahl abschmecken.

2. Ein Stück Backpapier auslegen. Den fertigen Blätterteig darauf ausrollen. Die Topfenfüllung gleichmäßig auf dem Teig verteilen, an den Rändern etwas Abstand lassen. Den Teig von der langen Seite her aufrollen und samt dem Backpapier auf ein Blech setzen.

3. Das Ei trennen, Dotter verquirlen und den Strudel damit bepinseln. Auf mittlerer Schiene rund 30 Minuten lang backen.

Tipp

Die Füllung für den Mozzarellastrudel mit Schinken kann man mit frischen Kräutern und Tomatenstücken noch verfeinern. Als Beilage schmeckt ein gemischter Salat.