Zucchini-Schinken-Strudel

Du möchtest einen herzhaften Zucchini-Schinken-Strudel zubereiten? Kein Problem! Hier ist das einfache und schnelle Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

1 Packung	Blätterteig
1 Stk.	Zwiebel
400 g	Zucchini
200 g	Käse (gerieben)
200 g	Kochschinken
30 g	Sauerrahm
2 Stk.	Eier
1 EL	Italienische Kräuter (getrocknet)
3 EL	Pflanzenöl
	Salz und Pfeffer
1 Stk.	Ei (zum Bestreichen)

Zubereitung

1. Für den köstlichen **Zucchini-Schinken-Strudel** die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Zucchini waschen und dünn und klein zerschneiden. Den Schinken in kleine Würfel schneiden.

2. Erhitze Pflanzenöl in einer Pfanne und dünste die Zwiebelstücke glasig, gib dann die Zucchini und Schinken hinzu und brate sie kurz mit. Würze alles mit Salz, Pfeffer und italienischen Kräutern und lasse die Zutaten in der Pfanne abkühlen.

3. Für die Füllung verrührst du zwei Eier, **Sauerrahm** und geriebenen Käse miteinander und gibst sie zu den abgekühlten Zutaten in der Pfanne. Rolle vorsichtig den Blätterteig aus und

verteile die Zucchini-Füllung mittig darauf. Lasse jeweils an den Rändern etwa drei Zentimeter frei, bestreiche die Ränder mit einem verquirlten Ei und rolle den Strudel vorsichtig auf. Bestreiche ihn mit einem verquirlten Ei, stich ihn ein paar Mal mit einer Gabel ein.

4. Lege ein Backblech mit Backpapier aus und heize den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vor. Backe den Zucchini-Schinken-Strudel für etwa 30 Minuten auf mittlerer Schiene und serviere ihn warm. Ein leckerer und einfacher Strudel, der immer gut ankommt!

Tipp

Den Zucchini-Schinken-Strudel vor dem Servieren noch mit frisch gehackten Kräutern garnieren. Oder vor dem Backen mit Sesam oder Leinsamen bestreuen.