

# Herzhafter Gemüse - Schinken - Strudel

## Zutaten für 1 Portionen:

<b>1 Pkt.</b>	Blätterteig, fertig ausgerollt (Kühlregal, TK)
<b>1</b>	Zwiebel(n), gewürfelte
<b>1</b>	Paprikaschote(n), gewürfelte
<b>250 g</b>	Gemüse, gemischtes (TK, alternativ frisches wie Pilze, Möhren, Zucchini), gewürfelt
<b>1</b>	Ei(er)
<b>50 g</b>	Frischkäse mit Paprikastücken
<b>50 g</b>	Bergkäse, klein gewürfelte
<b>4 Scheibe/n</b>	Schinken, roher
<b>1 EL</b>	Kräuter (TK)
	Salz und Pfeffer
	Olivenöl zum Anbraten



Den fertig ausgerollten Blätterteig auf einem mit Backpapier belegten Backblech ausbreiten. Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Zwiebelwürfel in heißem Olivenöl anbraten, Paprikawürfel dazugeben und auch kurz anbraten. Den tiefgekühlte Gemüse zugeben und bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren so lange weiterbraten, bis das Gemüse erhitzt ist.

Währenddessen in einer Schüssel das Ei mit dem Frischkäse verquirlen. Gemischte Kräuter und Käsewürfel dazugeben. Umrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüse zur Sauce dazu geben und alles gut vermischen.

Die Mitte der Blätterteigplatte mit dem Schinken auslegen und darauf die Saucen-Gemüse-Mischung geben. Die beiden Längeseiten des Teigs übereinander schlagen und die Enden verschließen.

Ca. 25 Min. im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene backen, bis der Strudel goldbraun ist.

Schmeckt solo oder mit Salat als Hauptgericht. Kann auch als Beilage z.B. zu Schweinesteaks gegessen werden.

Tipps: Je würziger der Bergkäse ist, desto pikanter wird der Strudel. Paprikafrischkäse würzt die Füllung zusätzlich, aber auch jeder andere Frischkäse kann verwendet werden. Tiefgekühltes Gemüse kann auch durch jeder weitere beliebige Gemüsereste ersetzt werden, die der Kühlschrank hergibt.