

Bolognese-Strudel



Zutaten

für 4 Portionen

- 1 Platte Blätterteig (24x40 cm oder größer)
 - 500 g Gehacktes (Rind, Schwein oder gemischt)
 - 1-2 EL Öl
 - 2 Knoblauchzehen
 - 1 Glas Fertige Tomaten-Nudelsauce (Bolognese-, Al Arabia, Kräuter o.ä.) oder restliche Bolognese vom Vortage
 - 40 g Pecorino oder Parmesan vom Stück gerieben
 - 1 Eigelb
- Fett für das Blech

Zubereitung:

- Hackfleisch in 2 EL Öl anbraten, bis das Wasser verdunstet ist und das Hackfleisch braun geworden ist.
- Zwischenzeitlich Hartkäse reiben, Knoblauch klein schneiden, Backblech einfetten und den Blätterteig mit der Back-/Transportfolie auf der einen Seite ausrollen.
Backofen nach Anweisung für den Blätterteig vorheizen (zumeist: Ober-/Unterhitze 220 Grad, Umluft 200 Grad).
- Wenn das Hackfleisch langsam braun zu werden beginnt (kann je nach Wassergehalt des „Fleisches“ bis zu 30 Minuten dauern!) Knoblauch hinzufügen und ca. 5 Minuten mit garen.
Anschließend die Bolognese-Soße hinzufügen, Hitze ausstellen und alles etwas erwärmen.
- Soße auf dem Blätterteig verteilen, dass an den beiden Rändern 1-2 cm frei bleiben sowie an Ende des aufgerollten Teigs ca. 4 cm.
Mit dem geriebenen Hartkäse bestreuen.
Den Teig mit Hilfe der Back-/Transportpapieres langsam aufrollen und dabei das Papier lösen.
die Ränder anschließend umschlagen und mit dem Ende nach unten auf das gefettete Backblech legen.
- Eigelb mit 1-2 EL kaltem Wasser verquirlen und den Strudel damit einpinseln.
- Den Strudel in den Backofen auf mittlerer Höhe schieben und ca. 35 Minuten backen.
Aufschneiden und servieren.

Vorbereitung ca. 35 Minuten

Zubereitungszeit 35 Minuten (Backzeit)

Ursprungsidee aus: Werbeplakat von Kaufland

LARS BOSSE