


Kleine Strudel mit herzhafter Füllung

 happy-mahlzeit.com/2019/12/14/kleine-strudel-mit-herzhafter-fuellung/

Zutaten:

- 120 g Strudelteig, 1 Packung
- 2 Eier
- 500 g frischer Spinat
- 300 g reifer Manchego/spanischer Schafskäse
- 4 warme Pellkartoffeln
- 400 g Frischkäse
- 1 großer Radicchio
- 150 g Chorizo
- Salz
- weißer Pfeffer aus der Mühle
- 1 getrocknete Chilischote, optional
- Olivenöl
- 2 Eigelb und 2 EL Wasser zum „Verkleben“ vom Strudelteig

Zubereitung:

Den geputzten Spinat in einer Pfanne mit etwas Olivenöl zusammenfallen lassen, anschließend mit der Schaumkelle aus der Pfanne holen, damit der Sud zurückbleibt und den Spinat grob hacken. Warme Pellkartoffeln schälen und mit der Gabel zerdrücken. Spinat, Kartoffeln, Ei, fein gewürfelten Manchego und ein Schuss Olivenöl zu einer Farce (=Füllung) vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Strudelblätter halbieren und aus jedem Blatt 2 kleine Strudel wickeln. Dafür Farce portionsweise auf den Strudelteig geben. Eigelb und Wasser verquirlen und Strudelteigränder damit bestreichen, Farce einwickeln, und die Seiten zu einem geschlossenen Paket einklappen oder wie bei einem Bonbon zusammendrehen.

Frischkäse mit Salz und Pfeffer würzen. Chorizo von der Haut befreien und in feine Würfel schneiden, Radicchio in dünne Streifen. Beides unter den Frischkäse heben. Optional die Masse mit einer gemörserten Chilischote „schärfen“. Anschließend portionsweise in Strudelteig einwickeln, die Ränder wieder mit dem Eigelb-Wasser-Mix bestreichen und ebenfalls zu geschlossenen Päckchen einwickeln.

Die Strudel in einer Pfanne in Olivenöl von beiden Seiten anbraten, dann im Ofen bei 180°C Ober- und Unterhitze für 5 – 8 Minuten fertig garen.

Rezept: Björn Freitag

Quelle: einfach & köstlich vom 27.12.2014

Episode: Kleines & Feines für das Silvester-Buffet