

RESTLA-STRUDEL

RESTLA:

- Alles, was der Kühlschrank hergibt, z.B. Zucchini, Paprika, Zwiebel, Tomate, Oliven, Champignons, ...
- Cabanosso, Schinken, Salami, Sucuk

WEITERE ZUTATEN:

- Mehl
- Essig
- Ei
- Tomatenmark
- Öl
- Wasser (lauwarm)

ZUBEREITUNG

- Für den Teig: Salz mit Mehl vermischen. Dann lauwarmes Wasser, Essig, Ei und Öl zu einem glatten Teil verarbeiten. Den Teig dann 30 Minuten ruhen lassen. Auf einer Backunterlage dünn ausrollen und nochmals 10 Minuten ruhen lassen. (Alternativ einen Tiefkühl-Teig verwenden.)
- Für die Füllung die Restla klein schneiden und würzen.
- Für die Soße Tomatenmark, Öl und Wasser miteinander vermischen und cremig rühren. Zwiebel und Knoblauch klein hacken und in die Soße geben.
- Dann Gemüsefüllung gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
- Geriebenen Käse darüber streuen.
- Den Strudel zusammenrollen und mit Butter bestreichen.
- Für ca. 30 - 40 Minuten im Backofen goldbraun backen.

Eingereicht von Conny Langheinrich, Schauenstein