Rezept

Schnelle Hackfleischstrudel mit Joghurtsauce

Ein Rezept von Schnelle Hackfleischstrudel mit Joghurtsauce, am 29.04.2024

Zutaten

1 Scheibe	Toastbrot (ersatzweise anderes Weißbrot)
2	Frühlingszwiebeln
1 EL	gehackte TK-Petersilie
1 TL	rosenscharfes Paprikapulver
	Salz
2 EL	Butter
200 g	Joghurt
1 TL	Olivenöl
1	kleine rote Paprikaschote
2	Knoblauchzehen
1 TL	scharfer Senf
250 g	Hackfleisch (gemischt oder vom Rind)
	Pfeffer
120 g	Strudelteig (aus dem Kühlregal)
1 TL	gemahlener Koriander
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 720 kcal

Zubereitung

1. Für die Hackfleischstrudel das Brot in lauwarmem Wasser einweichen. Die Paprikaschote halbieren, weiße Trennwände und Kerne entfernen, die Hälften waschen und klein würfeln, Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und mit dem Grün in feine Ringe schneiden. Den Knoblauch schälen und durch die Knoblauchpresse drücken.

2. Das Toastbrot ausdrücken und fein zerpflücken. Mit Paprikawürfeln, Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Petersilie, Senf und Paprikapulver gründlich unter das Hackfleisch kneten. Die Hackfleischmasse mit Salz und Pfeffer würzen. Den Backofen auf 220° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Butter in einem Topf zerlassen.

3. Den Strudelteig vorsichtig abrollen und falls nötig in vier Stücke schneiden. Die Stücke mit Butter bepinseln, jeweils mittig zusammenklappen und nochmals mit Butter bepinseln. Je ein Viertel der Hackfleischmasse gleichmäßig darauf verteilen, dabei rundherum einen kleinen Rand frei lassen.

4. Die Strudelteigstücke aufrollen, nebeneinander auf das Blech legen und mit Butter bepinseln. Im Ofen (Mitte) in 18 - 20 Min. goldbraun backen. Inzwischen für die Sauce den Joghurt mit dem Koriander und dem Öl verrühren. Die Joghurtsauce mit Salz abschmecken und zu den Hackfleischstrudeln servieren.