

Rezept

Auberginenstrudel

Ein Rezept von Auberginenstrudel, am 24.08.2025

Zutaten

2 Auberginen 2 kleine Zucchini

4 EL Olivenöl Salz

Pfeffer 2 Knoblauchzehen

50 g getrocknete Tomaten (in Öl)
50 g Parmesan
1TL getrockneter Oregano
200 g Strudelteig (Kühlregal)

1 Eigelb 2 EL Sesamsamen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Strudel (4 Personen) | Schwierigkeitsgrad mittel | Zeit Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | Pro Portion Ca. 445 kcal

Zubereitung

- Auberginen und Zucchini waschen, putzen und würfeln. Im Öl 3 Min. anbraten, salzen, pfeffern und abkühlen lassen. Knoblauch schälen. Tomaten waschen und putzen und beides klein schneiden. Käse reiben, mit Knoblauch, Tomaten und Oregano unter das Gemüse heben.
- 2. Ofen auf 200° vorheizen. 1 Teigblatt mit Gemüse belegen, Ränder befeuchten und zusammenklappen. Den zweiten Strudel genauso zubereiten. Mit Eigelb und Sesam überziehen. Im Ofen (unten, Umluft 180°) 30 Min. backen.