

Rezept

## Feiner Brokkoli-Strudel

Ein Rezept von Feiner Brokkoli-Strudel, am 26.04.2024

### Zutaten

Salz	500 g	TK-Brokkoli
40 g Butter	100 g	Hähnchenbrust-Aufschnitt in Scheiben
50 g geröstete Pistazienkerne	150 g	geriebener Käse
Pfeffer	1 Päckchen	backfertiger Strudelteig (ca. 120 g; Kühlregal, siehe Rezept-Tipp unten)
Backblech		Backpapier

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

### Zubereitung

1. In einem Topf wenig Salzwasser aufkochen, den TK-Brokkoli darin ca. 5 Min. garen. Die Butter in einem kleinen Topf oder in der Mikrowelle zerlassen.
2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Aufschnitt in Streifen schneiden. Die Pistazienkerne nach Belieben etwas kleiner hacken.
3. Den Brokkoli abtropfen lassen und grob hacken, mit Hähnchenaufschnitt, Pistazienkernen und dem geriebenen Käse mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Von den Strudelteigblättern 2 Stück auf einem Küchentuch zu einer großen Platte auslegen, dabei sollen sich die Ränder überlappen. Dünn mit zerlassener Butter bestreichen, die übrigen Teigblätter darauflegen. Die Brokkolimischung an einer Längsseite darauf verteilen. Den Strudel mithilfe des Tuches aufrollen und vorsichtig auf das mit Backpapier belegte Blech heben, sodass die Naht nach unten zeigt.
5. Den Strudel mit der restlichen Butter einpinseln, auf dem Blech in den vorgeheizten Ofen (unten) schieben und ca. 25 Min. garen.