

# Zucchini-Schinkenstrudel

---

19.Oktober 2022

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 30 Minuten

1 Pkg Blätterteig

1 Zwiebel

400g Zucchini

200g Käse gerieben zb: Emmentaler, Gouda

**200g Traditions-Beinschinken von Berger Schinken**

30g Sauerrahm

3 Eier

2 EL italienische Kräuter

3 EL Pflanzenöl

Salz

Pfeffer

Sesam zum Bestreuen

## ***Zubereitung:***

1. Die Zwiebel schälen und fein hacken.
  2. Die Zucchini waschen und in kleine Würfel schneiden.
  3. In einer Pfanne das Pflanzenöl erhitzen und die Zwiebelstücke darin glasig dünsten.
  4. Die Zucchinistücke hinzugeben.
  5. Den Schinken in kleine Stücke schneiden und ebenfalls in die Pfanne geben und kurz mitbraten. Mit Salz, Pfeffer und italienischen Kräuter würzen. Anschließend die Zutaten in der Pfanne auskühlen lassen.
-

6. Zwei Eier, den Sauerrahm und die Hälfte des geriebenen Käses unterrühren.
  7. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
  8. Den Blätterteig vorsichtig ausrollen und die Zucchini-Fülle mittig auf dem Blätterteig verteilen. An den Rändern jeweils ca. 3 cm frei lassen.
  9. Ein Ei verquirlen.
  10. Die Teiggränder mit dem verquirltem Ei bestreichen und den Strudel vorsichtig aufrollen. Die Teigenden sollten auf der Unterseite überlappend übereinander liegen.
  11. Den Zucchini-Schinkenstrudel mit dem restlichen verquirlten Ei bestreichen, mit einer Gabel ein paar Mal einstechen und mit Sesam bestreuen.
  12. Den Zucchinistrudel für ca. 30 Minuten auf mittlerer Schiene backen.
-

