



Vorspeise

Schinken-Chicorée Strudel

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

1 Päckli Strudelteig (120 gr)
4 EL Olivenöl, kalt gepresst, 1a Qualität, für das Bestreichen des Strudels

Für die Füllung:

1 TL Bratbutter
200 gr Schinken, gekocht, in sehr feine Würfel geschnitten
300 gr Chicorée, quer in feine Ringe geschnitten
1 Zehe Knoblauch, gepresst
150 gr Bio Quark nature (3/4 Fett)
2 Stück Eier, davon die Eigelbe
1 Bund Petersilie, glattblättrig, die Blätter davon fein gehackt
Pfeffer aus der Mühle
3/4 TL Salz

Zubereitung:

Backofen	Den Backofen auf 200 Grad vorheizen
Bratbutter, Schinkenwürfel	In einer beschichteten Bratpfanne die Butter heiss werden lassen und den Schinken darin anbraten. Den Schinken danach in eine Schüssel geben.
Chicorée, Salz, Knoblauch	In der Bratpfanne den Chicorée mitsamt Knoblauch und Salz ca. 5 Minuten auf kleinem Feuer dünsten. Danach abtropfen lassen und zum Schinken in die Schüssel geben.
Quark, Eigelbe und Petersilie	Quark, Eigelbe und Petersilie darunter mischen. Würzen mit etwas Aromat, Salz sowie Pfeffer.
Die Hälfte des Strudelteigs	Die eine Hälfte sorgfältig entfalten und auf ein Küchentuch legen. Teigblätter voneinander lösen. Restlichen Teig zugedeckt beiseite stellen. 1. Blatt mit etwas Olivenöl bestreichen. 2. Blatt so drauflegen, dass es den oberen Rand um ca. 1 cm überlappt.
Füllung	Die Füllung so darauf verteilen, dass ringsherum ein Rand von 4 cm Breite frei bleibt.
Restlicher Teig	Restlichen Teig auf gleiche Art zusammensetzen und auf die Füllung legen. Seitliche Ränder einschlagen. Küchentuch leicht hochheben. Strudel locker aufrollen und mit dem Verschluss nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im vorgeheizten Backofen, auf mittlerer Schiene, ca. 25 Minuten backen. Während dem Backen den Strudel mehrfach mit Olivenöl bestreichen.