

Strudel mit Hackfleisch-Nudeln-Füllung

Für 2 Personen



Mit Eigelb bestrichen

Blätterteig kann man fruchtig oder auch herzhaft zubereiten. So steht es auf der Packung und es ist einleuchtend.

Meistens kennt man Blätterteig aber nur von Gebäck und somit fruchtig. Und meistens auch eben mit Zucker und Zimt. Oder gefüllt mit Obst jeglicher Art.

Hier gibt es einmal eine andere Variante und zwar herzhaft.

Mit einer Füllung aus Hackfleisch und Pasta.

Dazu noch einige weitere Zutaten wie Avocado und Mozzarella.

Und für die Würze viel frischer Rosmarin und Thymian.

Da bei der für die Füllung recht kurzen Backzeit im Ofen die inneren Zutaten sicherlich nicht durchgegart wären, schon gar nicht die Pasta, werden sie vorher gegart.

So das Hackfleisch und die Pasta.

Die restlichen Zutaten kommen roh hinzu und garen beim Backen.

Fertig ist eine schöne Variation für die Verwendung von Blätterteig, die durchaus mundet und sehr schmackhaft ist.

- 2 Blätterteige (2 Packungen, auf Backpapier)
- 400 g Hackfleisch
- 150 g Linguine
- 1 Avocado
- 125 g Mini-Mozzarella (1 Packung)
- 2 Knoblauchzehen
- viel frischer Rosmarin und Thymian
- Fleisch-Gewürzmischung
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 2 Eigelbe
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 25 Min.



Leckere, würzige Füllung

Olivener Öl in einem Topf erhitzen und Hackfleisch darin einige Minuten kross anbraten. Abkühlen lassen.

Pasta nach Anleitung garen und dann ebenfalls abkühlen lassen.

Linguine auf einen großen Teller geben und kleinschneiden.

Avocado schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.

Mozzarella ebenfalls zerkleinern.

Blättchen des Rosmarin und Thymians abzupfen, auf ein Schneidebrett geben und kleinwiegen.

Knoblauchzehen putzen, schälen und kleinschneiden.

Alle Zutaten in eine Schüssel geben.

Mit der Gewürzmischung, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Alles gut vermischen.

Blätterteige aus der Packung nehmen und auf zwei Backblechen auf dem Backpapier ausrollen.

Füllung längs in Richtung der kürzeren Seite des Blätterteigs auffüllen. Und nicht in Richtung der langen Seite, denn sonst hat man nicht genug Blätterteig, um die Füllung zusammenrollen zu können.

Blätterteig zusammenrollen.

Eier trennen und Eigelb in einer Schale mit dem Küchenpinsel verquirlen.

Strudel auf der Oberseite jeweils mit dem dem Eigelb einpinseln.

Backofen auf 200 Grad Umluft erhitzen.

Backbleche in der Mitte des Backofens übereinander hineingeben und Strudel etwa 25 Minuten backen.

Herausnehmen.

Jeweils einen Strudel auf einen großen Teller geben, anschneiden und servieren.

Guten Appetit!

Gefüllte Champignons mit Gurken-Kirschtomaten-Salat



Sehr würzig gefüllte Champignons

Hier ein Rezept für einen kleinen Snack, der sich dazu eignet, abends vor dem Fernseher gegessen zu werden.

Er bietet sich vor allem an, wenn man sehr große weiße oder braune Champignons gekauft hat.

Man entfernt einfach die Stiele der Champignons, die man jedoch für eine weitere Verwendung aufbewahrt.

Dann bereitet man eine Füllung aus geriebenem Grano Padano, Schalotten, Knoblauchzehen, frischem Thymian und Eiweiß zu.

Diese Füllung würzt man dann noch mit Salz, Pfeffer und Curry.

Die Verwendung von Curry als Gewürz für die Füllung hat sich als richtige Entscheidung erwiesen, denn die gefüllten Champignons schmecken nach dem Backen im Backofen hervorragend. Ein wirklich sehr gelungenes Gericht.

Als kleine Beilage zu den Champignons bereite ich mit

Salatgurke und Kirschtomaten einen kleinen Salat zu.

Für 2 Personen

- 500 g große weiße oder braune Champignons (20–25 Stück)

Für die Füllung:

- 4 EL geriebener Grano Padano
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- viele Zweige frischer Thymian
- Salz
- Pfeffer
- 2 TL Currypulver
- 2 Eiweiße

Für den Salat:

- 1 Salatgurke
- 250 g Kirschtomaten
- 2 Päckchen Salatkräuter
- Weißweinessig
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 30 Min.



Für die Champignons:

Stiele der Champignons entfernen. Aufbewahren für weitere Zubereitung.

Käse in eine Schüssel geben.

Gemüse putzen, schälen und sehr kleinschneiden. In eine Schüssel geben.

Thymian kleinschneiden und ebenfalls in die Schüssel geben.

Eiweiße dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer und dem Curry würzen.

Alles gut vermischen.

Backofen auf 220 Grad Celsius Ober-/Unterhitze erhitzen.

Backpapier auf ein Backblech legen.

Füllung mit einem Teelöffel in die Champignons füllen.

Champignons auf das Backblech legen.

Auf mittlerer Ebene im Backofen 30 Minuten garen.

Währenddessen Salatgurke putzen. Kleinschneiden und in eine Schüssel geben.

Kirschtomaten vierteln und dazugeben.

Kräuter dazugeben.

Essig und Öl dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Alles gut vermischen und etwas ziehen lassen.

Salat ohne viel Dressing mit dem Schaumlöffel herausheben und in zwei Schalen geben.

Jeweils auf einen Teller stellen.

Backblech aus dem Backofen herausnehmen. Champignons auf die beiden Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Gefüllte Spitzpaprika



Würzige Füllung, würzige Sauce

Ein Rezept für gefüllte Paprika. Diesmal aber nicht die bekannten und gewohnten Paprikaschoten. Sondern kleinere Spitzpaprika.

Bei der Füllung mache ich es mir einfach und verwende als Hauptzutat gemischtes Hackfleisch.

Die Würze bringt allein der geriebene Hartkäse mit. Zusätzlich würze ich die Füllung nicht.

Als weitere Zutaten gebe ich eine große Portion an Basilikum und Petersilie in die Füllung.

Da das Gericht eine kleine Sauce und auch Flüssigkeit benötigt, in der ich es garen kann, lösche ich die Paprika im Topf mit einem guten Schluck Soave ab.

Durch das Garen bildet sich eine sehr schmackhafte und würzige Sauce, die ich natürlich gern zum Gericht dazu serviere.

