

# TIROLER UN-KRAUTSTRUDEL

---

Strudelteig aus dem Kühlregal

## **Zum Bestreichen des Strudels:**

5 EL Olivenöl

1-2 Knoblauchzehen

Muskatnuss, Pfeffer, Paprika, Oregano, Salz, Zucker

1 Tasse Milch

1 Dose stückige Tomaten

1 Becher Sahne

## **Für die Füllung:**

ca. 300 g gehackte Spinat-Kräuter (Spinat, Mangold und Wildkräuter wie Vogelmiere, Melde, Knoblauchsrauke, Brennessel,...)

1-2 Mozzarella

1 kleine Zwiebel fein gehackt

150 g Schinkenspeck (in dünnen Scheiben)

100 g geriebener Bergkäse

50 g Pinienkerne (in der Pfanne kurz angeröstet)

## **Zubereitung:**

Strudel auf einem Tuch dünn ausziehen. Öl, Gewürze und fein gehackten Knoblauch mischen und den Strudel damit bepinseln.

Zutaten für die Füllung gleichmäßig auf dem ausgezogenen Strudel verteilen. Strudel mit Hilfe des Tuchs aufrollen und in eine gefettete Auflaufform legen. Eine Tasse Milch darüber gießen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 60 Minuten backen.

Nach 30 Minuten eine Dose stückige Tomaten und einen Becher Sahne mischen, mit Salz, Pfeffer, Zucker und Oregano abschmecken und über den Strudel gießen. Den Strudel mit Speckscheiben belegen und fertig garen.