

Bolognese-Strudel

Zutaten für 2 Personen

- 1 Zwiebel
- 1 kleines Rüebli
- 50g Sellerie
- Öl zum Braten
- 200g Hackfleisch (Rind)
- 1 EL Tomatenpüree
- 1 kleine Dose gehackte Tomaten (230g)
- ½dl Wasser
- 1 TL Salz
- wenig Paprika und Pfeffer
- ½ Bund Petersilie, gehackt
- 50g geriebener Gruyère
- ½ Päckli Strudelteig (60g)
- 3 EL Butter, flüssig, abgekühlt



Zwiebel und Gemüse in Würfeli schneiden. Öl in Bratpfanne erhitzen, Hackfleisch anbraten, Gemüse begeben, ca. 5 Min. mitbraten. Tomatenpüree, Tomaten und Wasser begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 10 Min. köcheln.



Füllung würzen, Petersilie begeben, auskühlen. Käse daruntermischen. Beide Teigblätter ausbreiten. Je eine Hälfte mit Butter bestreichen, Teige falten. Füllung darauf verteilen, rundum ca. 2 cm Rand frei lassen.



Strudel aufrollen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Butter bestreichen. Backen: ca. 25 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens, dabei noch 1-mal mit Butter bestreichen. Lauwarm servieren.

Zeitangaben

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.
Backen: ca. 25 Min.

Energiewert / Person

ca. 2457 kJ/587 kcal

Mein Einkauf

- 1 kleines Rüebli
- 50g Sellerie
- 200g Hackfleisch (Rind)
- 1 kleine Dose gehackte Tomaten (230g)
- ½ Bund Petersilie
- 50g geriebener Gruyère
- ½ Päckli Strudelteig (60g)

Im Vorrat

- Zwiebel
- Öl zum Braten
- Tomatenpüree
- Salz
- Paprika
- Pfeffer
- Butter

Weitere gluschtige
Rezepte unter

www.coop.ch/rezpte

Coop Februar-Rezept 2008, Fleisch A