

Broccoli-Strudel

für 2 Portionen

Zutaten:

1	Prise Basilikum
1	Päckchen Strudelteig
1	Kopf Broccoli
1	Stück Ei
1	Prise Oregano
150 g	Parmesan, gerieben
1 Prise	Pfeffer
130 g	Schinken



Zubereitung

Putzen sie den Broccoli und brechen Sie ihn in kleine Röschen. Geben sie den Broccoli für ca. 5 Minuten in kochendes Wasser. Übergießen sie die Röschen danach kurz mit kaltem Wasser.

Rollen sie den Strudelteig auf und belegen sie ihn gleichmässig mit dem Broccoli, die Schinkenwürfel und dem Käse. Würzen sie das Ganze mit Pfeffer, Basilikum und Oregano. Rollen sie den Teig nun vorsichtig zusammen. Verquirlen Sie ein Ei und bestreichen den gesamten Strudel damit.

Schieben Sie den Strudel in den auf 180° C vorgeheizten Ofen und backen Sie ihn für ca. 18 Minuten goldbraun. Servieren Sie den Broccoli-Strudel während er noch warm ist.