



#### Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

#### Schwierigkeit:

gut machbar

#### Zutaten:

4 Stk. Strudelblätter  
Öl  
100 g Knödelbrot  
100 ml Milch  
0,5 Pkg. Bröseltopfen  
1 Stk. Ei  
50 g Bergkäse  
500 g Zucchini  
1 TL Kräutersalz  
Petersilie, gehackt  
Majoran  
Oregano  
Thymian  
Liebstöckel  
Pfeffer, frisch gemahlen  
Knoblauch  
Muskat, gerieben

#### Mein persönlicher Tipp

Frieren Sie Zucchini gehobelt oder geraspelt ein, dann können Sie auch im Winter diesen Strudel zubereiten.:

#### Elisabeth Hundsdorfer

Referentin für Ernährung in Oberpullendorf

#### Quellen:

- Elisabeth Hundsdorfer:  
Rezept aus Bäuerinnenkochkurs

## Zucchinistrudel

### Zubereitung

#### Fülle für zwei Strudel

- Zutaten: 100 g Semmelwürfel, 100 ml Milch (kochend heiß), ½ Pkg. grober Topfen, 1 Ei, 50 g geriebener Käse (würzig, z.B. Tilsiter, Bergkäse, Schafskäse...), 500 g Zucchini (in Streifen gehobelt oder grob geraspelt), 1 TL Kräutersalz, Petersilie, Majoran, Oregano, Thymian, Liebstöckel, Pfeffer, Knoblauch, Muskat
- Das Knödelbrot in eine Schüssel geben, mit der heißen Milch übergießen.
- Restliche Zutaten der Reihe nach hinzufügen, kräftig würzen und locker vermengen.
- Backrohr auf 170°C Heißluft oder 190°C Ober-Unterhitze vorheizen.

#### Zwei Zucchinistrudel

- Einen Bogen Backtrennpapier auf ein Backblech auflegen.
- Ein Strudelteigblatt dünn mit Öl bepinseln (Unterlage: bemehltes Baumwolltuch). Das zweite Strudelblatt darüberlegen.
- Die Hälfte der Fülle wie eine Wurst auf der unteren Seite des Strudelteiges auftragen.
- Die Enden seitlich ein wenig über die Fülle klappen, damit die Fülle beim Backen nicht herausquillt.
- Den Strudel von der gefüllten Seite her mithilfe des Tuches einrollen und auf das Blech setzen.
- Den zweiten Strudel ebenso bereiten und auch auf das Backblech legen.
- Beide mit flüssiger Butter oder Öl bestreichen und ca. 50 Minuten backen.

#### Beilagenempfehlung

- Mit Tomatenragout, Tomatensauce, Kräutersauce, Erdäpfel oder Salat nach Saison servieren.

#### Variation

- Wer es etwas deftiger mag, kann auch ca. 200 Gramm Schinken, Geselchtes oder ausgelassenen Speck in die Fülle geben.