Strudel mit Bärlauch-Feta-Creme und Rhabarber Chutney

ARBEITSZEIT	KOCH-/BACKZEIT	PORTIONEN
ca. 30 Minuten	20 Minuten	2 Personen

ZUTATEN

- 120 g Strudelteig / 4 Blätter
- 40 g Bärlauch grob gehackt
- 100 g Frischkäse
- 80 g Feta
- 50 g Butter flüssig
- 4 TL Rhabarber Chutney
- Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

Für die Füllung den Bärlauch waschen und grob hacken. Anschließend mit einer Küchenmaschine,Zauberstab oder Mixer zerkleinern. Nun den Feta in groben Stücken dazu geben und vermengen. Zum Schluss den Frischkäse einrühren,so dass eine homogene Masse entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Masse für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Backofen vorheizen.

Ein nasses Küchentuch auslegen und die Strudelteigblätter mit der flüssigen Butter bestreichen. Jeweils einen Rand von ca. 4 cm übrig lassen. Darüber 4 TL des Rhabarber Chutneys auftragen.

Nun die Seiten und den Anfang einklappen und den Strudel mit dem Tuch locker (!) aufrollen. Mit der Naht nach unten auf ein Backblech legen und mit flüssiger Butter bepinseln.

Bei 200 Grad (Ober-/Unterhitze) für 20-25 Minuten im Ofen backen. 2-3 Mal während der Backzeit mit etwas Butter bepinseln.

Warm und mit etwas extra Chutney servieren.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Vegan · Vegetarisch · Mit Alkohol · Ohne Zucker · Für Kinder geeignet