



Dauer: //\litte
Kategorie: Hauptspeisen
Saison: Ganzjährig
Für: 4 Personen
Verfasst von: Elisabeth Huber

Zutaten

Topfenblätterteig

250 G	Topfen
220 G	Butter
300 G	Weizenmehl
1 PRISE	Salz

Pikante Füllung

CA. 8

BLÄTTER Schinken

CA. 3-4	
STUECK	Hähnchen- oder Putenschnitzel
	Tomatenmark
	Pizzagewürz
	Salz
	Pfeffer
1 PKG	geriebener Käse
1	Ei
ETWAS	Milch

Zubereitung

Topfenblätterteig

- 1. Alle Zutaten vermischen und gut durchkneten.
- 2. Mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Pikante Füllung

- 1. Den Teig zu einem Rechteck ausrollen.
- 2. Die Ecken mit Tomatenmark bestreichen, mit Pizzagewürz würzen und mit den Schinkenblättern belegen.
- 3. Die Hühnerschnitzel gleichmäßig dick klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf den Schinken legen.
- 4. Mit geriebenem Käse bestreuen und zusammenrollen.
- 5. Den Strudel mit dem Milch-Ei-Gemisch bestreichen und im vorgeheizten Rohr bei 180 ° Grad Heißluft ca. 45 Minuten backen.