

- Rezept der Woche -
Zucchinistrudel

Zutaten für 3 bis 4 Personen

- 1 Packung Blätterteig
- 1 kleine Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1-2 Zucchini
- 30 g schwarze Oliven
- 0,5-1 TL Kapern
- ½ Limette
- ¼ Glas (ca. 140g) Pesto nach Wahl (wir verwenden hier Pesto-Ricotta)
- 1 EL Butter
- 2 EL Semmelbrösel
- 15 g Parmesankäse
- Salz, Pfeffer
- Öl zum Braten
- Ei zum Bestreichen
- 1 TL Oregano

Zubereitung

- Backofen auf 200 °C (Ober -und Unterhitze) vorheizen
- Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken
- Zucchini waschen und feinwürfelig schneiden
- Oliven in Scheiben schneiden und Kapern fein hacken
- In einer Pfanne Öl erhitzen und Zwiebel glasig dünsten. Zucchini und Knoblauch hinzugeben und für 3-5 Minuten anbraten. In eine Schüssel geben und Olivenscheiben sowie Kapern unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken
- In derselben Pfanne Butter zergehen lassen und die Semmelbrösel unter Rühren goldgelb rösten
- Blätterteig ausrollen und in der Mitte mit Pesto bestreichen. Das Gemüse darauf verteilen und zuletzt mit Butterbröseln und Parmesan bestreuen
- Strudel einrollen und die Enden einklappen
- Ei mit 2 EL Wasser verquirlen und den Strudel bestreichen. Mit Oregano bestreuen und für 15-20 Minuten goldgelb backen