

Mangoldstrudel mit Schafskäse



Bild hier ist das Rezept etwas Abgewandelt als Quiche.
Lässt sich aber auch prima zum Strudel rollen.

Zutaten:	Zubereitung:
500 g Mangold	waschen, die Blätter von den Strünken streifen. Anschließend die Blätter grob schneiden und in eine Schüssel geben. Die Strünke in feine Scheiben schneiden.
1 Zwiebel Öl	fein hacken und in andünsten, die Strünke zugeben und mitdünsten
1 rote Paprikaschote	entkernen und in feine Würfelchen schneiden. Zu den Zwiebeln geben.

1 handvoll Walnusskerne	grob hacken und im Öl mitrösten. Anschließend die Mangoldblätter zugeben.
100 g Kräuterbutter	zugeben, 1 Schluck Wasser zufügen und Topf mit einem Deckel zudecken. Die Blätter 5 Minuten zusammenfallen lassen, sie sollten noch bissfest sein. Anschließend die Masse etwas abkühlen lassen.
200 g Schafskäse	klein zerbröckeln. Die auf etwa 60 Grad abgekühlte Mangoldmasse mit
Salz, Pfeffer, Muskatnuss	abschmecken.
1 Ei, 1 Eiweiß (das restliche Eigelb wird zum Einstreichen benötigt)	zur Bindung unterrühren. (Deshalb muss die Mangoldmasse etwas abkühlen sonst erhält man jetzt schon Rührei, statt eine Bindung für den Strudel)
1 Packung Blätterteig (Platte auf Backpapier)	auspacken, den Mangold in die Mitte geben und den Schafskäse darüber streuen. Zusammenrollen und mit
1 Eigelb mit 2 Eßl Milch	verrührt bestreichen

Temperatur:	220 Grad vorgeheizt
Backzeit:	20 - 30 Minuten goldbraun backen

Dazu schmeckt ein frischer Gartensalat

Tipp: Wer den Strudel als Quiche möchte, verquirlt die 2 Eier mit 100 ml Sahne und 50 ml Milch und gießt sie über die Füllung

