

Mangoldstrudel mit Schafskäse und Walnüssen



Zutaten:	Zubereitung:
Mangold	waschen. Die Mangold-Strünke aus den Blättern scheiden, anschließend die Strünke und die Stiele in sehr feine Scheiben schneiden. Die Blätter in 2 cm Streifen schneiden.
1 Zwiebel	fein hacken, in
Öl	glasig dünsten
1 Paprika (evtl. leicht scharf)	fein hacken und zusammen mit den Mangold-Strünken zugeben. Andünsten
50 g Walnüsse	grob hacken und zugeben. Wenn alles schön duftet die Mangoldblätter in den Topf geben. Mit

50 g Kräuterbutter und 2-3 Eßl Wasser	zugedeckt ca. 5 Minuten dünsten lassen, bis die Mangoldblätter zusammengefallen sind. Der Mangold sollte bissfest bleiben. Das Gemüse vom Herd nehmen und auf unter 60 Grad abkühlen lassen, damit das anschließend eingerührte Ei nicht gerinnt.
1 Ei und 1 Eiweiß	verquirlen und zur Bindung unter das Gemüse rühren. Mit
Salz und Pfeffer	abschmecken.
1 Teigplatte Blätterteig	auf einem Blech auslegen. Das Gemüse auf das vordere Drittel geben und die Füllung leicht flach auf dem vorderen Teig-Drittel ausbreiten.
200 g Schafskäse	in Scheiben schneiden und auf dem Gemüse verteilen. Den Blätterteig aufrollen und mit
1 Eßl Butter	schmelzen, und anschließend abkühlen lassen. Mit
1 Eigelb	und
1 Eßl Milch	verrühren. Die Ei-Butter-Masse auf den Strudel streichen.

Temperatur:	220 Grad
Backzeit:	20 Minuten backen

