

Poulet-Gemüse-Strudel



Zutaten

Zubereitung: ca. 30 Minuten / Für 4 Personen

400 g Pouletgeschnetzeltes

100 g Chinakohl, gerüstet, in feine Streifen geschnitten

1 kleiner Lauch, gerüstet, in feine Streifen geschnitten

1-2 Rüebli, ca. 150 g, gerüstet und geraffelt

1 TL Salz

Pfeffer

1 EL Curry

4 Fertig-Strudelteig-Blätter 2-3 EL Bratcrème

Zubereitung

1. Fleisch und Gemüse in eine Schüssel geben. Mit Salz, Pfeffer und Curry würzen, mischen.
2. Teigblätter auslegen. Mit 2/3 der Bratcrème bepinseln. Füllung darauf verteilen. Jedes Blatt auf beiden Seiten einschlagen, zu Strudeln aufrollen. Auf das gebutterte Blech legen. Mit restlicher Bratcrème bepinseln.
3. Im unteren Teil des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 15 Minuten backen.

Dazu passt Salat.