Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Aus der Pfanne: Knusprig pikanter Strudel

[caption id="attachment_10438" align="aligncenter" width="709" caption="Am besten ofenwarm auf den Tisch... unser pikanter Pfannenstrudel"][/caption]

Heute gibt`s noch ein Rezept, das wir in unserer Kochwerkstatt am Mannheimer Maimarkt 2012 zubereitet haben. Wer keinen Mangold möchte, nimmt jungen Spinat. Am besten schmeckt der Strudel mit einer Paprikasoße. Die Paprika werden dazu unter dem Grill 15-20 Minuten geröstet. Dann lässt sich die Schale gut abziehen. Ein Rezept hierfür finden Sie in unserer Rezeptdatenbank. Viel Spass beim Nachkochen!

Rezept Strudel „pikant“ aus der Pfanne

Zutaten für den Strudel

- 250 g dünner Strudelteig (z.B. Filo- oder Yufkateig von Tante Fanny)
- 400 g vorwiegend festkochende Kartoffeln, vorgekocht und geschält
- 250 g Joghurt
- 4 Eier (davon nur die Eigelbe)
- 300 g Ziegenfrischkäse (oder normaler Frischkäse)
- 500 g junger Spinat oder roter Babymangold
- 200 g Zwiebeln, geschält und fein geschnitten
- 1 rote Paprika, entkernt und in kleine Würfel geschnitten.
- 2-3 Knoblauchzehen, geschält und fein geschnitten
- Nach Belieben: Salz und Pfeffer
- Nach Belieben: Muskatnuss, gerieben
- Nach Belieben: Petersilie, fein geschnitten
- Nach Belieben: Thymianblätter, fein geschnitten

Extra

- Öl zum Bestreichen der Pfanne
- Etwas Leinsamen oder Sesam zum Bestreuen

Zubereitung

1. Die fein gewürfelten Zwiebeln, Paprikawürfel und den Knoblauch in etwas Öl in einer großen Pfanne oder in einem großen Topf anschwitzen.

2. Den jungen Spinat (oder Babymangold) zugeben und Pfannendeckel aufsetzen. Bei mittlerer Hitze kurz anbraten, bis der Spinat zusammenfällt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas abkühlen lassen und mit den Händen gut ausdrücken. Mit einem großen Messer grob schneiden.
3. Die vorgekochten und geschälten Kartoffeln grob reiben oder in dünne Scheiben schneiden.
4. Ziegenfrischkäse mit Joghurt, Eigelbe, Salz, Pfeffer und den Kräutern gründlich vermengen.
5. Eine mittelgroße Pfanne mit Öl gut auspinseln.
6. Vier sehr dünne Strudelblätter so in die Pfanne legen, dass die Pfanne ausgekleidet ist und die Strudelenden über den Pfannenrand hängen.
7. Nun den Strudelboden mit dem Ziegenfrischkäsegemisch ½ cm hoch bestreichen.
8. Mit Kartoffeln und Spinatgemisch bestreuen.
9. Wieder eine Lage (diesmal 3 Strudelteige) einlegen und die Enden über den Pfannenrand hängen.
10. So fortfahren bis alle Einlagen aufgebraucht sind.
11. Die Strudelenden nun auf den Strudel oben faltig und locker einschlagen.
12. Die Oberfläche mit etwas Öl oder Wasser besprenkeln und wenig Leinsamen darauf streuen.
13. Im vorgeheizten Backofen (180°C Ober- und Unterhitze oder 160°C Umluft) 1 Stunde backen.
14. Vor dem Herausnehmen aus der Pfanne den Strudel 5 Minuten abkühlen lassen.

Tipp: Dazu passt Paprika-Tomatensoße (siehe Rezeptdatenbank) und grüner Salat.