Fleischstrudel

Faschierter Braten mit Gemüse. Dazu am besten Bratkartoffel und Salat.

Zutaten

Menge
Zutat
300 g
Faschiertes mager
100 g
Karotten Erbsen Mischung
1 Pkg
Strudelblätter
1
Semmel
1
Ei
1
Zwiebel
1 Prise
Salz
1 Prise
Pfeffer

Zubereitung

Personen: 4
Erledigt
Zutaten
Beschreibung
Vorbereitung (20 Minuten)
☐
1.

100 g 100Karotten Erbsen Mischung in einem Topf bissfest kochen.
1 1Semmel in einer Schüssel einweichen und ausdrücken.
1 1Zwiebel schälen, klein schneiden und in einer Pfanne anrösten. Nun die vorbereitete Semmel zusammen mit
1 1Ei
300 g 300Faschiertes mager
1 Prise 1Salz und
1 Prise 1Pfeffer so vermischen, dass die gesamte Semmel vollständig aufgenommen wird. Dazu nun die Karotten, Erbsen und Zwiebel untermischen.

Backen (40 Minuten)
☐
2.

1 Pkg 1Strudelblätter ausbreiten und die Masse darauf verteilen und zusammenrollen. Das Ganze nun auf ein Backblech mit Backpapier geben und bei 200°C im Backrohr rund 35 Minuten backen.

- Hauptspeisen
- Light
- Alkohol
- Besuch
- Drucken
- PDF

- **Schwierigkeit**

  Mittel

- **Bewertung**

  Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**

- **Zeit**

  1 Stunde

- **Nährwert**

- **Preiskategorie**

- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste