



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

Backen (40 Minuten)



Erledigt	Zutaten	Beschreibung
<input type="checkbox"/>	2.	1 Pkg Strudelblätter 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

• **Schwierigkeit**
Mittel

• **Zeitkategorie**
• **Zeit**
1 Stunde

• **Nährwert**
• **Preiskategorie**

• **Punkte**
0