

## Schinken-Strudel

### Zutaten für 2 Personen

250	g	Kalbsbrät	(Alternativ Fleischkäsebrät)
150	g	Schinken, geschnitten	In 2 mm Teilchen schneiden.
½	Bund	Petersilie, glatt	
½	Bund	Basilikum	Petersilie und Basilikum fein hacken.
1		Schalotte	Fein hacken und in etwas Butter glasig dünsten.
1	Prise	Cayennepfeffer	
1	Prise	Paprika	Alle Zutaten mit dem Knethaken gut vermischen.
		Salz	
		Pfeffer a.d.M.	Brätmasse abschmecken.
40	g	Butter	Schmelzen.
1	Paket	Strudelteig (4 Blätter)	Ein Teigblatt auf einem Küchentuch quer auslegen und mit Butter bestreichen. Zweites Teigblatt darauflegen und wieder mit Butter bestreichen. Gleich weiterfahren bis alle Teigblätter übereinander liegen.
2	EL	Paniermehl	Auf dem unteren Teigdrittel gleichmässig verteilen, dabei einen seitlichen Rand von 5 cm frei lassen. Brätmasse zu einer gleichmässigen Rolle auf das Paniermehl setzen. Die seitlichen Teigränder einschlagen und den Strudel mit Hilfe des Küchentuchs aufrollen. Den Strudel mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit der restlichen Butter bestreichen. Strudel im vorgeheizten Ofen bei 200°C Umluft 25-30 Minuten backen. Strudel warm servieren.

**Tipp** Die Brätmasse kann beliebig mit Gewürzen und Kräutern variiert werden.

