

PIZZASTRUDEL

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

Teig:

- 1 Packung Strudelteig

oder:

- 300 g glattes Mehl
- 130 ml lauwarmes Wasser
- 3 EL Öl

zum Bestreichen:

- Öl
- zerlassene Butter

Pizzafülle:

- 250 g Salami
- 1 Dose Maiskörner
- 2 grüne Paprika
- 2 Zwiebeln
- 200 g geriebener Käse
- 100 ml passierte Tomaten
- Oregano
- Basilikum
- Salz
- Pfeffer
- Öl

Zubereitung:

Für die Pizzafülle die Salami in kleine Würfel schneiden, Paprika waschen, vierteln, die Strunkansätze entfernen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Maiskörner aus der Dose nehmen und gut abtropfen lassen. Zwiebeln schälen und klein schneiden. Salamiwürfel, Paprikastücke, Maiskörner und die kleingeschnittene Zwiebeln mit geriebenem Käse vermengen und mit Salz, Pfeffer, Basilikum und Oregano gut würzen.

Ofen auf 200° Ober-/Unterhitze vorheizen.

Strudelteig gemäß Packungsanleitung vorbereiten oder wie in der Schritt-für-Schritt Anleitung genau beschrieben Mehl, Wasser und Salz rasch zu einem glatten Teig kneten, zu einer Kugel formen, mit Öl bepinseln und 1 Stunde rasten lassen. Danach auf einem Tuch dünn ausziehen, mit zerlassener Butter bepinseln, mit Pizzafülle belegen (Ränder freilassen), Tomatensauce auf der Fülle verteilen und mit Hilfe des Tuches einrollen, Enden gut zusammendrücken und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Den Strudel nochmals mit zerlassener Butter bepinseln und im Ofen 30-35 Minuten backen.

Den Strudel nach dem Backen 5 Minuten abdampfen lassen, in Stücke schneiden und mit Salat servieren.