



Lamm-Gemüse-Strudel

Dazu schmeckt Joghurtsauce

Menge	Zutaten	Zubereitung
<u>Teig:</u> 250 g 1 2 EL ca. ⅛ l	Mehl Ei Öl Wasser	zu einem festen Kloß kneten, abschlagen bis er Zungen wirft, portionieren, einölen, zugedeckt ruhen lassen (30 Min.)
<u>Füllung:</u> ½ Bund 2 1 1 300 g etwas Salz, Pfeffer, 200 g	Frühlingszwiebeln Tomaten Paprikaschote Zucchini Lammfleisch Öl Oregano, Thymian Fetakäse	→ waschen, in feine Ringe schneiden → häuten, würfeln → waschen, in Streifen schneiden → waschen in halbe Scheiben schneiden } Fleisch schnetzeln und anbraten ⇒ Gemüse zugeben, gut andünsten würzen ⇒ den Strudelteig zu Platten ausziehen ⇒ mit Olivenöl bestreichen ⇒ bröseln und darauf verteilen ⇒ Gemüse-Lamm-Mischung darauf geben ⇒ den Teig aufrollen und auf ein gefettetes Blech geben ⇒ mit Olivenöl bestreichen
<u>Backen:</u> etwas	 Olivenöl	→ bei 190 °C 45 Minuten backen → während der Backzeit immer wieder damit Bestreichen