

Pizzastrudel

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Blätterteig	1 Stk.
Pizzagewürz	Etwas
Schinken	25 dag
Geriebener Käse / Pizzakäse / Gratinkäse / Streukäse	25 dag
Maiskörner	1 Tasse(n)
Paprika, grün	1 Stk.
Sauerrahm / saure Sahne	1 Tasse(n)

Zubereitung:

Alle Zutaten ganz klein schneiden- in eine große Schüssel geben und gut vermischen mit Sauerrahm und Pizzagewürz abschmecken. Die Masse auf den Ausgebreiteten Blätterteig geben und zu einem Strudel einschlagen. Bei ca. 200 Grad im roh goldbraun backen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-97-Pizzastrudel.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at