

# TASSO-Rezepttipp

## Osterstrudel mit Gemüse



### Zutaten

- Yufka-/Filu-Strudelteig
- 4 mittelgroße Kartoffeln
- 1 Karotte
- 2 kleine Zucchini
- 2 Hände voll (Baby)Spinat
- 4 in Öl eingelegte getrocknete Tomaten
- Ca. 100 g Tofu oder Hirtenkäse
- Halbe rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 TL Senf
- 1 TL Zitronensaft
- (Frische) Wildkräuter
- Salz und Pfeffer
- Sonstige Lieblingsgewürze

## Und jetzt geht es ran an die Zubereitung

Kartoffeln, Karotten und Zucchini (und Tofu) etwa 5 Minuten in der Pfanne scharf anbraten. Dann Spinat, Zwiebel, Knoblauch, Senf und die Gewürze hinzugeben, alles gut durchmischen und kurz mitbraten.

Den Backofen auf 180° Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

In der Zwischenzeit den Teig in einer Auflaufform auslegen. Am besten übereinander schichten, damit man die Füllung später von allen Seiten einrollen kann.

Jetzt die getrockneten Tomaten (und den Hirtenkäse) in die Füllung untermischen und alles kastenformartig auf dem Teig verteilen. Nun die einzelnen Teigschichten abwechselnd auf die Füllung legen.

Den Strudel nun etwa 25 Minuten backen.

Wir haben den Strudel pur verschlungen. Ansonsten würde dazu auch ein frischer Salat sehr gut passen. Viel Spaß beim Ausprobieren!

Viel Spaß beim Backen!

Ihr **TASSO**-Team