

Apérostrudel

(ergibt 10 Stück)

Füllung

1		mittlere Zwiebel
1	Bund	glattbrättrige Petersilie
1	TL	Butter
		abgeriebene Schale von ½ Zitrone
80	g	Bündnerfleisch
200	g	Philadelphia Kräuter

Zum **Fertigstellen:**

20	g	Butter
1		Päckchen Strudelteig (4 Blätter)

1. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Petersilie ebenfalls hacken.
2. In einer beschichteten Bratpfanne die Butter schmelzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Petersilie und Zitronenschale beifügen und kurz mitdünsten, dann auskühlen lassen.
3. Das Bündnerfleisch der Länge nach halbieren, dann in feine Streifen schneiden. Mit der Zwiebelmasse und dem Philadelphia Kräuter gut mischen.
4. Zum **Fertigstellen** die Butter schmelzen.
5. Auf der Arbeitsfläche das 1. Teigblatt zuerst der Länge, dann der Breite nach halbieren, sodass 4 Teigrechtecke entstehen. Jedes Rechteck mit Butter bestreichen. Im unteren Drittel etwas Füllung darauf geben, die restlichen Ränder darüber schlagen und das Teigblatt aufrollen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Auf diese Weise weitere 1½ Teigblätter verarbeiten. Am Schluss die Strudel mit der restlichen Butter bestreichen.
6. Die Strudel im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen in der Mitte etwa 10 Minuten backen. Leicht abkühlen lassen, dann nach Belieben zum Servieren halbieren oder dritteln.

