Kleine Wurststrudel mit Feta

Schweizer Fleisch
Meine Wahl.

Gesamtzeit: 35 min
Aktivzeit: 20 min
Einfach



Zutaten

für 4 Personen

2	Bratwürste vom Schweizer Schwein (insgesamt ca. 260 g)
0.5 Bund	Oregano
3 EL	Tomatenpüree
80 g	Schweizer Frischkäse nach Feta-Art
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
50 g	Butter
2 Scheiben	Toastbrot
1 Packung	Strudelteig (4 Blätter)

Nährwerte

1 Stück enthält ca.:

68	kcal
3 g	Eiweiss
3 g	Kohlenhydrate
5 g	Fett

enthält Gluten
enthält Laktose

Tipp

Anstelle von Tomatenpüree lässt sich die Wurstmasse auch mit Ajvar würzen, einer beliebten Peperoni-Auberginen-Paste aus der Balkanküche.

Zubereitung

1. Wurstbrät aus der Haut in eine Schüssel drücken.

2. Oregano hacken. Zusammen mit dem Tomatenpüree zum Wurstbrät geben. Den Käse mit den Fingern dazubröseln, alles kräftig mit Pfeffer würzen und gut mischen.

3. In einer kleinen Pfanne die Butter schmelzen. Toastbrot entrinden und beide Scheiben in je 4 gleichmässig grosse Streifen schneiden.

4 Jeweils 1 Strudelblatt mit Butter bestreichen, ein zweites Blatt darauflegen und ebenfalls buttern. Mit den restlichen beiden Strudelblättern auf die gleiche Weise verfahren. Jeweils am unteren Rand der Strudelteigblätter je 4 Toastbrotstreifen aneinanderreihen. Die Wurstmasse auf dem Toastbrot verteilen und die Teigblätter aufrollen. Jede Rolle in 12 kleine Röllchen schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.

5 Die Wurststrudel im mit 180 °C Umluft (200 °C Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Backofen auf der mittleren Rille ca. 15 Minuten backen.