



Kleine Wurststrudel mit Feta



Der feine Unterschied.

 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**



Der feine Unterschied.

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.

**Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer
Fleisch auf schweizerfleisch.ch.**