

Strudelschiffe

Zutaten ca. 12 Schiffe oder 2 Gemüsestrudel

Für den Teig

- 250 g Mehl
- 250 g Topfen
- 200 g Butter
- 1 TL Salz

Für die Fülle

- 300g frischer Spinat oder Mangold
- 6 kleine Tomaten
- etwas Lauch
- 1 Zwiebel
- 100 g Creme Fraiche
- 200 g Mozzarella
- frische Kräuter, Kräutersalz und Pfeffer



Gemüse kann saisonal ausgetauscht werden.

Zubereitung

Alle Zutaten des Teiges zu einem glatten Teig zusammenkneten und im Kühlschrank 15 Minuten rasten lassen.

Das Gemüse und den Mozzarella in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel in Olivenöl anschwitzen. Alle Zutaten vermischen.

Den Ofen auf 200C° (Heißluft) vorheizen. Den Teig ausrollen, rund ausstechen (ca. 10 cm Durchmesser) und in die Muffin- Formen legen.

Den Teig mit der Gemüsemasse anfüllen und im Rohr ca. 35 Minuten backen.

Für die Fahne des Schiffes nimmt man einen Spieß auf dem man ein Blatt Löwenzahn, Bärlauch oder Gurke steckt.

Gutes Gelingen an alle kleinen und großen Gemüsesegler
Eure Heidi