



## Zucchini-Strudel auf Feldsalat

### Zubereitung:

Zucchini, den gekochten Schinken und eine kleine Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Die geschnittenen Würfel und das Eiweiß unter das Hackfleisch mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und den geriebenen Käse darunter kneten. Danach wird die Masse zur Rolle gedreht und in den Blätterteig eingerollt. Den Blätterteig mit Eigelb bestreichen und bei 175 Grad Celsius ca. 30 Minuten im Backofen braten. Der Balsamico wird auf dem Ofen um die Hälfte reduziert (im Topf kochen), danach mit Brühe abgelöscht. Die Balsamico-Jus auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Die Blätterteigrolle in Scheiben schneiden, an den Feldsalat anrichten und anschließend mit der Balsamico-Jus verfeinern. Die Vorspeise kann sowohl warm als auch kalt serviert werden. Guten Appetit.

### Die Zutaten (4 Personen):

200 g Hackfleisch,

1 Zucchini,

1 Zwiebel,

100 g geriebener Käse,

4 Scheiben gek. Schinken,

1 Ei,

Blätterteigscheiben,

4 cl Balsamico,

Feldsalat und

100 ml Gemüsebrühe

Guten Appetit Ihr Andy Nickel

