



Pilz-Feta Strudel

Rezept für 4 Personen

100 g	Schinken oder Rohess-Speck oder beides gemischt
300 g	Pilze gemischt
1 dl	starke Gemüsebouillon
180 g	Feta
2 Stk.	Frühlingszwiebeln
1 Paket	Strudelteig / 4 Blätter
20 g	Butter flüssig
1	Gurke
1	Peperoncini
150 g	griechischer Joghurt nature
	Salz, Knoblauch, ev. Kerbel feingezupft



Schinken in Butter anbraten, Pilze dazugeben, mit Bouillon ablöschen und köcheln bis die Flüssigkeit verdampft ist. Pilze auskühlen lassen.

Feta klein würfeln, Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Beides mit den ausgekühlten Pilzen mischen.

Pro Strudel ein Blatt Teig auslegen, mit Butter bestreichen und mit zweitem Blatt belegen.

Die Hälfte der Pilzmischung am unteren Rand auf den Teig verteilen und Teig satt aufrollen.

Rolle zu einer Schnecke formen. Mit zweiter Schnecke gleich verfahren.

Schnecken auf ein mit Blechreinpapier belegtes Blech legen und mit restlicher Butter bestreichen.

20 Minuten bei 200° im vorgeheizten Ofen backen.

Für die Joghurt-Gurken Joghurt mit Gewürzen mischen, geraffelte Gurken und feingeschnittene Peperoncini untermischen. Etwas ziehen lassen.