# *Quelle: Bettybossi*

**Brokkoli-Lauch-Strudel**

# Füllung:

wenig Wasser bis zum Siebeinsatz füllen

200g Brokkoli waschen, in kleine Röschen schneiden Strunk schälen und in mundgerechte Stücke schneiden, auf Siebeinsatz geben

½ KL Salz würzen, zudecken

ca.10 Minuten auf dem Siebeinsatz knackig dämpfen

1 EL Olivenöl in Pfanne geben

½ Lauch waschen, in Ringe schneiden, auf wenig Salz, Pfeffer mittlerer Stufe glasig dünsten, würzen

Lauch und Brokkoli in Schüssel geben und auskühlen lassen.

**Strudel**:

1 Blätterteig auf Blech legen, Füllung in der Mitte des Teiges verteilen

50g Reibkäse über die Füllung streuen

Strudel beidseitig längs zur Mitte falten, die beiden Enden zur Mitte einklappen, so dass die Füllung bedeckt ist. Strudel umdrehen, glatte Seite nach oben.

1 Ei Strudel bestreichen, mit einer Gabel einstechen

Strudel in der Ofenmitte bei 200° Grad Umluft für 30-35 Minuten backen.



**Salat:**

**Petersiliensalat**

40g Petersilie waschen, fein schneiden, in Schüssel

wenig Schnittlauch geben

2 Tomaten

100g Gurke

1 Zwiebel (klein)

**Dressing**:

1 Zitrone waschen, auspressen, Saft zum Salat hinzugeben, Schale dazuraffeln

½ KL Salz würzen

wenig Pfeffer

2 EL Olivenöl hinzugeben, vermengen

