

TOMATEN-MOZZARELLA-STRUDEL MIT PESTO



Strudel kennt ihr nur süß? Diese herzhafte Variante mit meinem [selbstgemachten Tomatenpesto](#) als Füllung schmeckt mindestens genauso gut. Der Strudel ist die perfekte Beilage zum Grillen oder einfach so für zwischendurch. Dazu passt ein gemischter Salat. Auch als Party-Snack für einen Geburtstag oder die Gartenparty ist das gefüllte Brot gut geeignet. Abgekühlt lässt sich der Strudel in Stücke geschnitten auch gut Mitnehmen. Wenn es mal ganz schnell gehen muss könnt ihr den Strudel aus fertigem Teig und fertigem Pesto backen. Ich habe aus dem Rezept zwei kleiner Strudel zubereitet ihr könnt aber auch einen ganz großen Strudel daraus backen.



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
30 Minuten



Temperatur + Heizart
180 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 2

QUARKÖLTEIG

Verknete alle Zutaten mit den Händen oder einer Küchenmaschine und stelle den Teig kurz beiseite.

FÜLLUNG VORBEREITEN

Schneide den Mozzarella und die Tomaten in Scheiben.



Ich verwende zum Befüllen mein [selbstgemachtes Tomatenpesto](#), damit der Strudel möglichst würzig schmeckt. Du kannst auch gerne ein [grünes Pesto](#) Genovese herstellen und zum Füllen verwenden oder auf ein fertiges Pesto zurückgreifen.

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 180 °C O/U vor und belege ein Lochblech mit Dauerbackfolie.

STRUDEL FÜLLEN

Halbiere den Teig und rolle nun eine Hälfte zu einem großen Rechteck aus. Bestreiche es in der Mitte mit der Hälfte des Pestos und lege die Hälfte der Mozzarella- und Tomatenscheiben abwechselnd darauf. Schneide nun den Teig rechts und links in etwa 1 cm breite Streifen. Klappe nun den Teig oben und unten über die Füllung und lege die einzelnen Streifen abwechselnd rechts und links zur Mitte. Bestreue den Strudel mit der Hälfte des geriebenen Käses. Stelle den zweiten Strudel genauso her. Lege beide Strudel mit etwas Abstand auf das Backblech.

STRUDEL BACKEN

Backe sie nun im vorgeheizten Ofen bei 180 °C O/U für etwa 30-35 Minuten, bis sie goldbraun sind. Nimm die beiden Strudel aus dem Ofen heraus, lasse sie 5 Minuten abkühlen und serviere sie dann. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

QUARKÖLTEIG:

- 300 g** Mehl
- 1 TL** Backpulver
- 1 TL** Salz
- 1 Pr.** Pfeffer
- 150 g** Quark
- 40 g** Olivenöl
- 1** Ei

FÜLLUNG:

- 150 g** Mozzarella
- 150 g** Tomaten
- 100 g** Pesto (Tomate)

ZUM BESTREUEN:

- 50 g** Käse (gerieben)