Fenchel-Strudel

mit Schafskäsecreme

Zutaten für 2-3 Personen:

Strudel
1 Schafskäse (200 g)
100 g Naturjoghurt 3,5%
2 kleine Fenchel
1 Blätterteig
1 kleine Zucchini
Pfeffer
Salz
1 Zitrone

Für die Köttbullar den Bulgur kochen und anschließend mit allen Zutaten in einem Mixer zu einer festen Masse verarbeiten. Hier können ruhig ein paar Stücke für die Textur erhalten bleiben.

Die Masse mit leicht angefeuchteten Händen zu kleinen Bällchen formen und in einer Pfanne mit Öl rundherum anbraten. Die Köttbullar herausnehmen und beiseite stellen.

Den Blumenkohl und die Steckrübe waschen. Den Kohl in Röschen zerteilen, die Steckrübe schälen und würfeln. Mit Öl und den Gewürzen das Gemüse marinieren und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C Ober- und Unterhitze backen.

Den Blumenkohl und die Steckrübe waschen. Den Kohl in Röschen zerteilen, die Steckrübe schälen und würfeln. Mit Öl und den Gewürzen das Gemüse marinieren und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C Ober- und Unterhitze backen.