



Fenchel-Strudel

mit Schafskäsecreme



Zutaten für 2-3 Personen:

| | |
|-------------------------|--|
| Strudel | Den Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen und 10 Minuten liegen lassen. Den Ofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Gemüse waschen. Das Fenchelgrün abschneiden und beiseite legen. |
| 1 Schafskäse (200 g) | Die Zucchini und den Fenchel in dünne Scheiben schneiden. Den Schafskäse mit einer Gabel zerdrücken und mit dem Joghurt, einem Spritzer Zitronensaft und Pfeffer verfeinern. |
| 100 g Naturjoghurt 3,5% | |
| 2 kleine Fenchel | |
| 1 Blätterteig | |
| 1 kleine Zucchini | |
| Pfeffer | Die Käsecreme auf dem Blätterteig verstreichen, mit den Zucchinis Scheiben und dem Fenchel belegen. Das Gemüse leicht salzen und den Blätterteig an den Seiten einschlagen und straff aufrollen. |
| Salz | |
| 1 Zitrone | |

Den Strudel nach Belieben mit etwas Öl oder Milch(-alternative) bestreichen, dann auf mittlerer Schiene im Backofen bei 180 °C für 25 Minuten goldbraun backen. Den fertigen Strudel mit frischem Fenchelgrün garnieren und genießen.