



HERBSTSTRUD

Unsere Lieblingssaison ist da! Kuschelsocken, Wolldecke und wärmende Gerichte. Das ist der Herbst! Unser Herbststrudel mit der neuen Simply Good Gartenzauber-Mischung sorgt für gute Stimmung und das nicht nur am Teller :)

ZEITSCHÄTZUNG
45 MIN

SCHWIERIGKEIT
KRIEG ICH HIN

ERNÄHRUNG
ALLESESSER

DAS BRAUCHST DU

für 4 Portionen:

- 1 Pkg. Simply Good Gartenzauber
- 150g Rinderfaschiertes
- 1 Pckg. Strudelteig
- 250 g Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 1 Ei
- 200g Fetakäse
- Olivenöl
- Petersilie (frisch)
- Salz
- Pfeffer
- Für den Dip:
- 180g Crème Fraîche
- 1 Bund Schnittlauch
- etwas Limettensaft
- Salz
- Pfeffer

SO GELINGT'S DIR



1 Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel ebenso fein würfeln.



2 Zwiebel in etwas Öl goldbraun braten. Rinderfaschiertes hinzugeben.



3 Fetakäse grob würfeln und mit Kartoffeln, Zwiebel und Rinderfaschiertes vermengen.



4 Strudelteig ausrollen und die Fülle sowie den Simply Good Gartenzauber mittig auf dem Strudelteig verteilen.

5



Den Strudel einrollen und mit verquirltem Ei bestreichen. Anschließend für ca. 30 Minuten bei 180°C Umluft backen.

6



Für den Dip Schnittlauch fein hacken und mit den restlichen Zutaten vermengen.

7



Strudel zusammen mit Dip auf einem Teller anrichten & mit Petersilie garnieren.