

saisonküche

Ei im Strudelteig



Zubereitungszeit

20 Minuten + 6-8 Minuten backen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien:	470 kcal
Eiweiss:	20 g
Fett:	26 g
Kohlenhydrate:	38 g

Tipps zu diesem Rezept

- Ralphs Tipp: Zum Füllen der Teigtaschen Teigblätter in einen tiefen Teller geben und Ränder hochklappen, damit das Ei nicht ausläuft.

Zutaten für 4 Portionen

- 8 geschälte Tomaten aus der Dose
- 2 Mozzarellas, z. B. di bufala
- 8 Blatt Strudelteig
- 8 Eier
- Kräutersalz
- 3 EL Olivenöl

Zubereitung

1. Backofen auf 200 °C vorheizen. Tomaten aus dem Saft heben, vierteln und gut abtropfen lassen. Mozzarellas in Stücke schneiden. Pro Teigtasche 1 Strudelteigblatt falten und in einen tiefen Teller legen. Etwas Tomate und Mozzarella daraufgeben. 1 Ei in ein Schälchen aufschlagen und darübergeben, mit Kräutersalz würzen. Das Teigblatt wie eine Blüte verschliessen. Sofort auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit etwas Öl beträufeln. Auf diese Weise 8 Strudelteigtaschen herstellen. In der Ofenmitte 6-8 Minuten knusprig backen. Teigtaschen mit Kräutersalz bestreuen. Dazu Blattsalat servieren.