



Thunfischstrudel

Nährwerte pro Portion:

Eiweiß:	27 g	kcal:	857
Fett:	62 g	kJ:	3584
Kohlenhydrate:	47 g		



Zutaten für 4 Portionen: 4 EL Butterschmalz, 2 EL fein gesiebttes Mehl, 200 ml Milch, 6 große Oliven, 1 Dose Sardellen (ca. 12 Stück), 300 g Dosen-Thunfisch, 1 EL Kapern, 1 Ei, Salz, Cayennepfeffer, 6 Frühlingszwiebeln, 1 EL Semmelbrösel, 450 g TK-Blätterteig, 1 Eigelb Für das Backblech: Butterschmalz

Zubereitung: 3 EL Butterschmalz im Topf erwärmen, Mehl und Milch dazu geben. Rühren bis eine Béchamelsauce entsteht; beiseite stellen. Oliven entkernen, hacken und in 1 EL Butterschmalz braten. Sardellen hacken, Thunfisch zerkleinern und alles mit den Kapern dazu geben. Ei in die Sauce rühren, mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Zwiebeln in Ringe schneiden, mit der Thunfischmasse und den Semmelbröseln in die Sauce rühren. Blätterteig dünn ausrollen. Eine Teighälfte auf ein mit Butterschmalz gefettetes Blech legen, Thunfischmasse darauf verteilen. Mit der anderen Blätterteighälfte bedecken. Ränder zusammendrücken und alles mit Eigelb bestreichen. Im vorgeheizten Ofen bei ca. 200 °C auf mittlerer Schiene 25 Minuten backen. Strudel aufschneiden, mit Salat und Kresse servieren.

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten und 25 Minuten Backzeit

Quelle: <http://www.ketchumkitchen.de>