



# HERBSTSTRUDEL

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



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



Zwiebel in etwas Öl goldbraun braten. Rinderfaschiertes hinzugeben.



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



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

5



Den Strudel einrollen und mit verquirtem 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.

**Verpacken Sie die angerichteten Strudel auf dem Teller mit Frischhaltefolie und lagern Sie diese bei 4°C . Die Haltbarkeit soll für 3 Tage gelten.**