

Kartoffel-Hack-Strudel mit Lauch

Zutaten (für 4 Personen):

- 8 Blatt Frühlingsrollenteig
- 3-4 große Kartoffeln
- 500 g Rinderhackfleisch
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 rote Zwiebel
- ½ Bund glatte Petersilie
- Salz und Pfeffer
- edelsüßes Paprikapulver
- zum Ausbacken: Pflanzenöl

Petersilie waschen, trocknen und fein hacken, Zwiebel und Knoblauch abziehen und ebenfalls fein würfeln. Das Ganze mit dem Hackfleisch vermengen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Die Kartoffeln schälen und fein reiben. Die geriebenen Kartoffeln auf den ausgebreiteten Frühlingsrollenteig legen und die Hackfleischmischung darauf verteilen. Das Ganze fest einrollen und in reichlich Pflanzenöl goldgelb ausbacken. Die Strudel herausnehmen, abtropfen lassen und circa 5 Minuten bei 160 Grad (Umluft) im Backofen garen, damit das Fleisch durchgart.

Zutaten für das Lauchgemüse:

- 2-3 Stangen Lauch
- 1 Zehe Knoblauch
- 3 EL Honig
- 6 EL Sojasoße
- 4 Tomaten
- ¼ Bund Koriander
- Salz und Pfeffer
- Chili
- Olivenöl

Den Lauch putzen und in feine Ringe schneiden, in Olivenöl in einer Pfanne anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Knoblauch fein schneiden und zu dem Lauch geben. Die Tomaten in kleine Würfel schneiden und ebenfalls in die Pfanne geben. Das Ganze mit Honig, Sojasoße, Salz, Pfeffer und Chili abschmecken und mit gehacktem Koriander zum Strudel servieren.

Sendung/Quelle: Mein Nachmittag

Letzter Sendetermin: 08.10.2018

Koch/Köchin: Tarik Rose

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen