

**Dauer:** Mittel

.....

**Kategorie:** Hauptspeisen

.....

**Saison:** Ganzjährig

.....

**Für:** 4 Personen

.....

**Verfasst von:** Elisabeth Huber

.....

## Zutaten

### Topfenblätterteig

.....

250 G Topfen

.....

220 G Butter

.....

300 G Weizenmehl

.....

1 PRISE Salz

.....

### Pikante Füllung

.....

CA. 8

BLÄTTER Schinken

CA. 3-4

STUECK Hähnchen- oder Putenschnitzel

Tomatenmark

Pizzagewürz

Salz

Pfeffer

1 PKG geriebener Käse

1 Ei

ETWAS Milch

## Zubereitung

1. Alle Zutaten vermischen und gut durchkneten.
2. Mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
1. Den Teig zu einem Rechteck ausrollen.
2. Die Ecken mit Tomatenmark bestreichen, mit Pizzagewürz würzen und mit den Schinkenblättern belegen.
3. Die Hühnerschnitzel gleichmäßig dick klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf den Schinken legen.
4. Mit geriebenem Käse bestreuen und zusammenrollen.
5. Den Strudel mit dem Milch-Ei-Gemisch bestreichen und im vorgeheizten Rohr bei 180 ° Grad Heißluft ca. 45 Minuten backen.