

# Fenchelstrudel



## Zutaten:

200 g Schafskäse  
100 g Joghurt 3,5%  
2 kleine Fenchel  
1 Pkg. Blätterteig  
1 kleine Zucchini  
Pfeffer, Salz  
1 Zitrone

## Zubereitung

Den Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen und 10 Minuten liegen lassen. Den Ofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Gemüse waschen. Das Fenchelgrün abschneiden und beiseite legen. Die Zucchini und den Fenchel in dünne Scheiben schneiden. Den Schafskäse mit einer Gabel zerdrücken und mit dem Joghurt, einem Spritzer Zitronensaft und Pfeffer verfeinern. Die Käsecreme auf dem Blätterteig verstreichen, mit den Zucchinischeiben und dem Fenchel belegen. Das Gemüse leicht salzen und den Blätterteig an den Seiten einschlagen und straff aufrollen. Den Strudel nach Belieben mit etwas Öl, Eidotter oder Milch bestreichen, dann auf der mittleren Schiene im Backofen bei 180 °C für 25 Minuten goldbraun backen. Den fertigen Strudel mit frischem Fenchelgrün garnieren.



## Teige

