

# Champignon-Hack-Strudel

600 g Hack  
2 EL Öl  
2 Knoblauchzehen  
400 g Champignons (in Scheiben)  
Salz, Pfeffer, Paprikapulver  
2 Eier  
250 g Blätterteig (TK)  
4 EL Paniermehl  
2 EL Butter

Hack im Öl anbraten. Mit durchgepresstem Knoblauch und Champignons garen, bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Abkühlen lassen. Eier unterrühren.

Teigplatten auf einem bemehlten Küchentuch übereinanderlegen. 50 x 50 cm groß ausrollen, mit 2 EL Paniermehl bestreuen.

Farce darauf verteilen, aufrollen. Mit Butter bestreichen, mit 2 EL Paniermehl bestreuen, mit der Naht nach unten auf ein Backblech setzen.

Bei 200 Grad 30-35 Minuten backen. Umluft: 180 Grad.