

Zucchinistrudel



400 g Zucchini 1 kleine Zwiebel 2 Knoblauchzehen 2 EL Olivenöl	Zucchini in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch fein hacken und zusammen mit den Zucchiniwürfel in etwas Olivenöl kurz anrösten und auskühlen lassen.
200 g griechischer Schafskäse Salz Pfeffer	Den Schafskäse kleinwürfelig schneiden, mit den Zucchiniwürfel vermengen, dann salzen und pfeffern.
2 Strudelblätter Olivenöl	Ein Strudelblatt mit Olivenöl bestreichen und das zweite darauflegen.
	Die Füllung im unteren Drittel auftragen, die Seitenränder einschlagen und den Strudel einrollen. Mit Olivenöl bestreichen und bei 200° C etwa 20 Minuten im Rohr backen.