Bohnen-Zucchettistrudel mit Ricotta

Strudelteig selber zubereiten, kaufen oder den Filoteig kaufen

Gekauften Strudelteig mit flüssiger Butter oder Öl dazwischen aufeinanderschichten, frischer Strudelteig ist einlagig. Mit genug Maizena auswallen ist ein Geheimtipp!

Riccotta fein würzen und auf den Strudelteig streichen (Bohnenkraut etc.)

Vorgekochte Bohnen und rohe Zucchettistreifen auf den Teig legen, alles in der Rollrichtung parallel

Weitere Zutaten nach Wunsch auf das Gemüse legen

Den Strudelteig einrollen, die Enden dürfen auch offen bleiben, es fliesst nichts heraus

Den Strudel bei 200 Grad ca 20 min backen

Aus dem Ofen holen und nochmals mit Butter einstreichen