# HERBSTSTRUD

Unsere Lieblingssaison ist da! Kuschelsocken, Wolldecke und wärmende Gerichte. Das ist der Herbst! Unser Herbststrudel mit der neuen Simply Good Gartenzauber-Mischung sorgt für gute Stimmung und das nicht nur am Teller :)

| Zeitschätzung | Schwierigkeit | Ernährung |
|---|---|---|
| **45 MIN** | **KRIEG ICH HIN** | **ALLESESSER** |

## DAS BRAUCHST DU

für 4 Portionen:

- 1 Pkg. Simply Good Gartenzauber
- 150g Rinderfaschiertes
- 1 Pckg. Strudelteig
- 250 g Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 1 Ei
- 200g Fetakäse
- Olivenöl
- Petersilie (frisch)
- Salz
- Pfeffer
- Für den Dip:
- 180g Créme Fraiche
- 1 Bund Schnittlauch
- etwas Limettensaft
- Salz
- Pfeffer

## SO GELINGT'S DIR

1

Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel ebenso fein würfeln.

2

Zwiebel in etwas Öl gold-braun braten. Rinderfaschiertes hinzugeben.

3

Fetakäse grob würfeln und mit Kartoffeln, Zwiebel und Rinderfaschiertes vermengen.

4

Strudelteig ausrollen und die Fülle sowie den Simply Good Gartenzauber mittig auf dem Strudelteig verteilen.

© Delikatessa Lebensmittel-Handels- und Erzeugungs-Gesellschaft m.b.H., 2025. All rights reserved.

ERHÄLTLICH BEI:

5

Den Strudel einrollen und mit verquirltem Ei bestreichen. Anschließend für ca. 30 Minuten bei 180°C Umluft backen.

6

Für den Dip Schnittlauch fein hacken und mit den restlichen Zutaten vermengen.

7

Strudel zusammen mit Dip auf einem Teller anrichten & mit Petersilie garnieren.

© Delikatessa Lebensmittel-Handels- und Erzeugungs-Gesellschaft m.b.H., 2025. All rights reserved.

ERHÄLTLICH BEI: