

## Kleine Hack Kohl Strudel im Blätterteig

Zutaten für 4 Personen

2 Scheiben Blätterteig

1 Stk. Zwiebel

1x Paprika gelb

300g Weißkraut

300 g Hackfleisch

4 TL Öl

Salz und Pfeffer, Paprikapulver edelsüß

Milch

Sojasauce

Den Blätterteig auftauen. Zwiebel und Paprika in kleine Würfel schneiden. Das Weißkraut in feine Streifen schneiden oder hobeln. Das Hackfleisch im Öl krümelig braten. Zwiebel, Paprika und Weißkraut dazugeben und ca 10 Minuten mitbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Blätterteigscheiben halbieren und zu Quatraen (20x20cm) ausrollen. Hackfleisch/Krautmischung darauf verteilen und zu Taschen einschlagen. Strudel mit etwas Milch einstreichen und bei 200grad C ca 20 Minuten backen.

Wer möchte kann zum Essen Sojasauce reichen und den Strudel eindippen.