



Ananas-Kraut-Currystrudel



Portionen: 4

Vorbereitungszeit: 15 min

Zubereitungszeit: 30 min

Zutaten:

1kg Weißkraut in Streifen
geschnitten

200g Zwiebelwürfel

200g Tomaten passiert

1 Stk. Ananas

1 Pkg. Strudelteig

2 TL Curry

2 Knoblauchzehen

Salz, Pfeffer

Zimt gemahlen

Curry gemahlen

Margarine zum

Bestreichen



Zubereitung

1. Die Zwiebel in **Öl anschwitzen**
2. **Weißkraut** dazugeben & **10 Minuten** weich dünsten
3. Vom **Herd** nehmen, **würzen, Ananasstücke unterrühren & abkühlen** lassen
4. Backofen auf **180 Grad Ober/Unterhitze** vorheizen
5. **Füllung** auf das Strudelblatt geben
6. **Strudel formen** & mit Margarine bestreichen
7. Strudel **20 min** backen
8. Etwas **abkühlen** & danach portionieren

Schmecken lassen!

