



## Wirsing-Nudel-Strudel

### Zutaten für 3 Portionen

- 400 g Wirsing
- 500 g Nudelteig, küchenfertig gerollt
- 75 g Schinkenwürfel
- ½ Zwiebel
- 1 EL Pflanzenöl
- 200 ml Gemüsebrühe
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- geriebene Muskatnuss
- gerebelter Thymian
- 1 EL Mehl
- 100 g griechischer Joghurt
- 3-4 EL Milch
- Cherry Tomaten, Parmesan und ein paar Rucola Blätter



### Zubereitung

1. Die äußeren Blätter des Wirsings entfernen und den Kopf dann vierteln. Den harten Strunk ausschneiden. Die Viertel dann quer in dünne Streifen schneiden und alles im Sieb unter kaltem Wasser abwaschen. Die Zwiebel fein würfeln.
2. 1 EL Öl in einen großen Topf geben und die Schinkenwürfel bei mittlerer Hitze kurz anbraten. Einige Würfel für die Garnitur herausnehmen. Zwiebeln dazugeben und kurz mitschwitzen. Die Wirsingstreifen in den Topf geben und für circa 2 bis 3 Minuten bei offenem Topf ebenfalls anschwitzen.
3. Mit der Gemüsebrühe ablöschen, mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen und alles für 5 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Immer mal wieder umrühren, damit nichts anbrennt.
4. Thymian zum Wirsing geben. Mit 1 EL Mehl bestäuben und unterrühren. Griechischen Joghurt und die Milch dazugeben und bei schwacher Hitze nochmals etwa 5 Minuten köcheln lassen.
5. Wirsing in einem Sieb abgießen und den Schmorsud auffangen. Den Wirsing leicht abkühlen lassen.
6. Den Nudelteig ausrollen und halbieren. Den restlichen Teig zurück in den Kühlschrank legen. Den Wirsing auf dem Teig gleichmäßig verteilen und einen Rand von ca. 2 cm freilassen.



7. Den Teig dann vorsichtig von der langen Seite aufrollen und in ca. 9 Scheiben schneiden. Scheiben mit der geraden Schnittkante in eine Auflaufform setzen und ein wenig vom Sud dazugeben.
8. Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Umluft ca. 40 Minuten backen.
9. Je 3 Strudelringe vorsichtig auf den Teller setzen und mit Tomatenhälften, Schinkenwürfeln, Rucola und Parmesanspänen garnieren.