

## **Mangold-Strudel**

150 gr. Mangold

3 - 5 zerdrückte Knoblauchzehen

1 Rolle Blätterteig (oder natürlich selbstgemachter :-)

jeweils 1 Teelöffel extra scharfer Senf, Tomatenmark, Kümmel und Kurkuma (beides gemahlen)

1 Esslöffel Olivenöl

Etwas Salz und Pfeffer

Feta, Tomaten, Tofu (nach Wunsch)

Die Mangoldblätter von den Stängeln befreien und grob schneiden. In einer Schüssel mit dem zerdrückten Knoblauch, Senf, Tomatenmark, den Gewürzen und dem Öl vermischen. Den Blätterteig auf einem Backblech ausrollen und in der Mitte mit dem Mangold-Gemisch belegen. Nach Belieben Tomatenscheiben, Feta- oder marinierte Tofuwürfel dazugeben. Den Blätterteig zu einem Strudel zusammenrollen und mit einer Gabel einstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C 25 bis 30 Minuten backen.