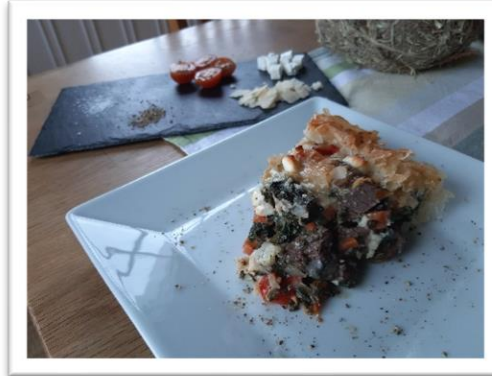


# Rezept des Monats Juni

## **Straußenfleisch - Gemüsetopf in einem Nest aus Filoteig**

### Zutaten

600 gr Straußenfleisch  
Butterschmalz zum Anbraten  
500 Blattspinat TK  
1 gr. Zwiebel  
2 Knoblauchzehen,  
200 gr. Champignons  
1 Zucchini  
8 Kirschtomaten  
3 Möhren  
Salz, Pfeffer, Paprikapulver  
2 Eier mit ca. 150 gr. Parmesan  
100 gr Fetakäse



### Für das Nest:

250 gr Filoteig, ca. 10 Blatt  
Flüssige Butter

**Zubereitung:** Das Fleisch in Stücke schneiden, die Zwiebel und die Knoblauchzehen klein würfeln, Champignons, Zucchini und Möhren in kleine Stücke schneiden, die Kirschtomaten halbieren.

Das Fleisch mit den Zwiebeln und dem Knoblauch in Butterschmalz kurz anbraten und dann die Pilze, die Zucchini, die Möhren dazugeben. Mit reichlich Salz, Pfeffer und mind. 1 TL Paprikapulver würzen. Etwas später den aufgetauten Blattspinat und die Kirschtomaten dazugeben und 10 Min. schmoren lassen.

Eine Pfanne dünn mit flüssiger Butter auspinseln. Die Filo-Blätter einzeln hineinlegen und jedes einzelne Blatt dünn mit flüssiger Butter bestreichen. Ecken dürfen ruhig an dem Pfannenrand hinausschauen. Filo (oder Strudel) -teig kann ruhig etwas „Krümelig“ in die Pfanne gelegt werden.

Nach dem letzten Blatt Teig dann den Gemüsetopf einfüllen (Falls zu viel Flüssigkeit im Topf ist, bitte etwas abschöpfen). Jetzt die 2 Eier mit dem Parmesan vermischen und über die Masse geben. Dann die Ecken des Filoteiges zur Mitte hin einklappen. Das ganze noch mit kleinen Fetakäsewürfeln bestreuen.

Die ganze Pfanne kommt bei 170° Umluft für ca. 45-50 Min. in den Backofen.

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit!

