

Stockfisch- gröstel – als Strudel

Rezept für 4 Personen

Zutaten

- 600 gr Stockfisch
- 300 gr Kartoffeln
- 1 St. Zwiebel
- 2 St. Knoblauchzehen
- 1 Pkt. Strudelteig
- Petersilie, Salz Pfeffer,
- Öl zum Backen, Olivenöl



Zubereitung

Die Kartoffeln pellen und durch eine Presse drücken.

Den Stockfisch in Wasser mit Salz, Pfeffer und Kräutern pochieren und bereitstellen.

Zwiebel und Knoblauch fein schneiden, dünsten, mit den Kartoffeln mischen und abschmecken.

Den Strudelteig in 4 Stücke schneiden, mit Öl bestreichen, mit den Kartoffeln und dem Stockfisch zu kleinen Strudeln einschlagen.

Die Strudel in Öl backen bis sie rundherum goldbraun sind, herausnehmen mit etwas Küchenpapier abtupfen und mit einem Salat servieren.



Schiefer

Haselstauder Weg 4, St. Leonhard in Passeier
T 0473 641 231 www.fischzucht.it