# Stromboli mit Hackfleischfüllung

**Herzhafter italienischer Strudel mit Hackfleischfüllung**

Mittel | 4 Portionen | 120 min.



Dieser Strudel stammt ursprünglich aus den USA – allerdings wurde er von italienisch-stämmigen Köchen erfunden! Längst gibt es ihn auch in italienischen Trattorias. Stromboli ist ein Strudel mit einer herzhaften Hackfleischfüllung und schmeckt so wunderbar wie er aussieht. Benannt wurde das Gericht nach dem Filmklassiker „Stromboli“, der auf der italienischen Vulkaninsel bei Sizilien spielt. Unser Stromboli mit Hackfleischfüllung schmeckt eigentlich jedem – und auch die Zubereitung macht Spaß! Das Flechten übernehmen bestimmt auch gern die Kinder in der Familie.

## Zutaten

Für den Teig:

½ Würfel Hefe

150ml lauwarmes Wasser

½ TL Zucker

300g Mehl

1 TL Salz

30ml Olivenöl

Etwas Mehl zum Ausrollen

Für das Ragú:

250g Hackfleisch, gemischt

4 EL ORO di Parma Tomatenmark mit Basilikum

1 ORO di Parma Sugo Tradizionale Tomatensauce, Combibloc 400g

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

2 Kugeln Mozzarella (á 125g)

Grobes Gewürzsalz, Pfeffer aus der Mühle, 3 EL Olivenöl „extra vergine“

## Schritt 1: Die Vorbereitung

Löse für den Stromboli-Teig zunächst Hefe und Zucker in lauwarmem Wasser auf. Anschließend das Mehl mit dem Salz vermischen, das Hefewasser und Olivenöl hinzugeben und rund 5–6 Minuten gut durchkneten. Den Teig zudecken und für 45 Minuten gehen lassen – oder bis er sich mindestens verdoppelt hat.

## Schritt 2: Die Füllung

Als nächstes bereitest du die Füllung vor: Dünste in einer Pfanne die Zwiebeln und den Knoblauch in etwas Olivenöl an, gib das Hackfleisch hinzu und brate es rundum an an. Nun das ORO di Parma Tomatenmark mit Basilikum dazugeben und kurz anschwitzen. Mit ORO di Parma Sugo Tradizionale Tomatensauce ablöschen und einköcheln lassen. Für den Feinschliff noch mit Salz und Pfeffer zu würzen. Fertig ist dein italienisches Ragù.

## Schritt 3: Der Stromboli

Wenn der Teig genügend Zeit zum Gehen hatte, kannst du ihn mit etwas Mehl ausrollen – er sollte aber nicht zu dünn werden! Verteile dann das Ragù mittig auf dem Teig und bestreiche die Ränder mit Olivenöl. Anschließend belegst du die Hackfleischmasse mit Mozzarella und schneidest den unbedeckten Teigrand in gleichmäßige Streifen. Die Streifen nun im Wechsel erst links, dann rechts über die Füllung legen und die so entstandene Flechtoptik mit Olivenöl bestreichen. Backe den Stromboli für 25 Minuten bei 200 °C goldbraun. Am besten schmeckt er, wenn er noch schön warm ist. Benissimo!

**Verwendete Produkte:**






Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte