

# CATERLINE TOPFENSTRUDEL MIT WEINTRAUBEN-GURKENRAGOUT

## Zutaten:

- CATERLINE  
Heumilchtopfenstrudel roh
- Weintrauben
- Salatgurken
- Honig

## Zubereitung und Anrichtung:

1. Den gefrorenen CATERLINE Heumilchtopfenstrudel roh nach Anleitung zubereiten.
2. Kernlose Weintrauben halbieren, Salatgurken schälen und ohne den Kernen in kleine Würfel schneiden. Gurken in Honig erwärmen, Weintrauben dazu geben, durchschwenken und mit etwas Traubensaft ablöschen.
3. Den *Strudel* mit dem Ragout auf einem Teller anrichten und servieren.

