

Lauchstrudel



Zutaten (4 Personen):

25 dag Butter

25 dag Topfen

25 dag Mehl

Salz

1 Stange Lauch

25 dag Schinken (Toast.- oder Pressschinken)

18 dag geriebenen Käse

1 Pkg Mozzarella

Oregano

Zubereitung:

Butter, Topfen, Mehl und eine Prise Salz zu einem Teig verkneten und ca. 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Den Lauch, Schinken und den Mozzarella fein schneiden und mit dem geriebenen Käse vermischen. Mit dem Salz und dem Oregano würzen. Die Hälfte des Teiges dünn ausrollen und das untere Drittel mit der halben Schinken-Käse-Lauchmischung bestreuen. Die Seiten des Strudels einklappen und von der bestreuten Fläche einrollen. Mit dem verbleibenden Teig und der restlichen Füllung den vorhergegangenen Vorgang wiederholen. Ein Backblech mit Wasser besprengen und die zwei Strudeln darauflegen, mit Wasser bestreichen, mit der Gabel einstechen und im vorgeheizten Backrohr bei 200°Grad Ober.- Unterhitze ca. 30 min. backen.



Beilage: Blattsalat, Schnittlauchsauce

Tipp: Dieser Strudel kann auch ungebacken tiefgefroren werden. Bei Bedarf im tiefgefrorenen Zustand in das vorgeheizte

Backrohr geben – er hat aber eine längere Backzeit.