

Käse – Lauch – Strudel

Zutaten:

20 dag Bergkäse

20 dag Karreeschinken

2 Stangen Lauch

Kräutersalz

Muskat, Pfeffer, Oregano

35 dag Blätterteig

2 Becher Crème fraiche (mit Kräutern)

1 Ei

Zubereitung:

- Käse, Schinken und Lauch in feine Streifen schneiden und würzen
- Blätterteig auf einem bemehlten Tuch ausrollen, die Fülle mit Crème fraiche auf die Mitte des Teig-Rechteckes geben
- Strudel formen und mit dem verquirlten Ei bestreichen
- aus den Teigresten eine Garnitur formen und auflegen
- im vorgeheizten Backrohr bei 190° ca. 45 Minuten goldbraun backen

Anna-Laura Strieder

11.6.2010