

Lauch-Käse-Strudel

Zutaten für 5 Portionen

200 g Strudelmehl
20 ml Öl
120 ml Wasser
Salz

Fülle:

300 g Porree
100 g Zwiebel
20 g Butter
Salz, Pfeffer, Thymian
150 g Pizzakäse

Kräutersauce:

120 g Creme fraiche
200 g Joghurt
1 EL Kräuter
Salz, Senf, Knoblauch



Zubereitung

1. Strudelteig zubereiten
2. Ingwer schälen und fein hacken
3. Fülle Bereiten: Porree Julienne schneiden, Zwiebel brunoise schneiden und in Butter anschwitzen
4. Fülle etwas überkühlen lassen
5. Geriebenen Käse untermengen, würzen und abschmecken
6. Strudelteig ausziehen
7. Fülle verteilen, Strudel fest einrollen und mit Butter bestreichen
8. Bei 200°C, ca. 30 min. backen
9. Anrichten & Guten Appetit

Allergene: Milch

Die 4HLA und B wünschen gutes Gelingen!