

Käse - Lauch - Strudel

Kategorien: Kuchen, Gemüse, Pikant

Zutaten für: 1 Keine Angabe

200	Gramm	Bergkäse
200	Gramm	Gekochter Schinken
2	Stangen	Lauch
		Salz
		Muskatnuss
		Pfeffer
		Oregano
350	Gramm	Blätterteig
2	Dosen	Crème fraîche
		Petersilie
1		Ei

Anleitung:

Käse, Schinken und Lauch in feine Streifen schneiden mit Salz, Muskatnuss, Pfeffer und Oregano würzen. Blätterteig auf einem bemehlten Tuch ausrollen, die Füllung mit Crème fraîche auf die Mitte des Teig-Rechteckes geben und zu einem Strudel rollen. Oberfläche mit einem verquirlten Ei bestreichen. Aus den Teigresten eine Garnitur formen und auf die Teigoberfläche legen.

In dem auf 190°C vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten goldbraun backen.