Erdäpfel-Topfen-Strudel

Immer ein Genuss

Anleitung

1. Die Kartoffeln schälen und kochen.
2. Den Lauch in feine Ringe schneiden.
3. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Lauch darin kurz anrösten.
4. Die weich gegarten Kartoffeln abseihen und grob zerdrücken.
5. Den Topfen einrühren.
6. Lauch hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen.
7. Ein Ei dazugeben und alles zu einer Masse verrühren.
8. Den Strudelteig ausrollen. Mit einem Messer in der Mitte durschneiden, sodass zwei gleich große Quadrate enstehen.
9. Die Masse in der Mitte auf die Strudelteigblätter geben.
10. Die Seiten in ein Zentimeter breite Streifen schneiden.
11. Die Streifen diagonal übereinander schlagen.
12. Den Strudel im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad für 25 Minuten knusprig backen.

Benötigte Zutaten

1 Pkg.	Strudelteig
550 g	Erdäpfel
1/2 Stange	Lauch
	Olivenöl
250 g	Premium Topfen
	Salz, Pfeffer
1	Ei (zum Bestreichen)

Ein Rezept von
cookingcatrin.at