

Benötigte Zutaten

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

Erdäpfel-Topfen-Strudel

Dieser Erdäpfel-Topfen-Strudel ist ein unkomplizierter, herzhafter Strudel aus fertigem Strudelteig, gefüllt mit Erdäpfeln, Lauch und cremigem Topfen. Die Kartoffeln werden gekocht, grob zerdrückt und gemeinsam mit Lauch, Ei und Topfen zu einer würzigen Fülle verarbeitet, die im Ofen im Strudelteig goldbraun und knusprig gebacken wird. Ein ideales Rezept für alle, die Erdäpfelstrudel und Kartoffelstrudel als schnelle, vegetarische Ofengerichte mögen. Wer nach einfachen Strudel Rezepten sucht, findet hier einen alltagstauglichen Erdäpfelstrudel, der sich gut vorbereiten lässt und warm oder lauwarm serviert werden kann.

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.

Tipps:

- Die Fülle vor dem Auftragen auf den Strudelteig etwas auskühlen lassen, damit der Teig nicht durchweicht und sich der Strudel leichter formen lässt.

- Darauf achten, dass die Fülle relativ kompakt ist und nicht zu flüssig wird, sonst kann der Strudel aufreißen.

- Den Strudel vor dem Backen mit verquirltem Ei bestreichen und bei 175 Grad so lange backen, bis er goldbraun ist; wenn nötig gegen Ende locker abdecken, damit er nicht zu dunkel wird.



Ein Rezept von
cookingcatrin.at