

Bärlauchstrudel



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Strudelteig	2 Stk.
Bärlauchblätter	100 g
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	1/16 Liter
Frischkäse / Doppelrahmfrischkäse	50 g
Maisstärke / Speisestärke / Stärkemehl / Maizena	5 g
Semmelbrösel / Paniermehl	1 Esslöffel
Salz	Etwas / nach Bedarf
Weißer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Butter	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

- 2 Blätter Studelteig
- 100 g Bärlauch
- 1/16 l Schlagobers oder Rama Creme fine zum Schlagen
- 50 g Frischkäse natur
- 5 g Maizena (Maisstärke)
- 1 EL Semmelbrösel
- Salz, weißer Pfeffer
- Zerlassene Butter zum Bestreichen

Bärlauch waschen und sehr fein hacken.

Schlagobers oder Rama Creme fine zum Schlagen mit dem Frischkäse gut vermischen. Fein gehackten Bärlauch, Maizena, Semmelbröseln unterheben und mit Salz, weißen Pfeffer abschmecken.

Strudelblätter auf einem Teigtuch auflegen. Ein Drittel mit zerlassener Butter bestreichen. Auf die restlichen zwei Drittel die Bärlauchmischung auftragen. Am länglichen Rand ca. 1 cm einschlagen und mit Hilfe des Tuches einrollen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen mit zerlassener Butter bestreichen und bei 170° (Umluft) 15 – 20 Minuten zu goldbrauner Farbe backen.

In heißer Rind- oder Kalbsuppe servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1956-Baerlauchstrudel.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at