

Lauchstrudel an Schnittlauchsauce



Rezept für 2 Portionen

Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Natur-Joghurt / Naturjoghurt	250 ml
Knoblauch	4 Stk.
Schnittlauch	Etwas / nach Bedarf
Weizenmehl (glatt)	150 g
Leitungswasser / Stilles Wasser	80 g
Speiseöl / Öl	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Lauch / Porree / Borree / Welschzwiebel	400 g
Zwiebeln	1 Stk.
Feta-Käse / Schafskäse	50 g
Käse	70 g

Zubereitung:

Aus dem Mehl, dem Wasser und 3 EL Öl einen Teig kneten. Mit Öl bestreichen und etwa eine Stunde ruhen lassen.

Die Zwiebel klein würfelig schneiden, Lauch fein ringelig schneiden und 2 Zehen Knoblauch pressen. Die Zwiebel in einer großen Pfanne in Öl anbraten, Lauch zugeben kurz mitbraten, mit etwas Wasser aufgießen und kurz dünsten lassen. Alles überkühlen lassen.

Den Käse würfelig schneiden und unter die kühle Masse heben.

Den Strudelteig ausziehen, die Masse darauf verteilen und den Strudel verschließen.

Bei 200 Grad etwa 25 Minuten backen.

In der Zwischenzeit aus dem Joghurt, gehackten Schnittlauch, 2 gepressten Knoblauchzehen, Salz und Pfeffer eine Schnittlauchsauce anrichten.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2080-Lauchstrudel-an-Schnittlauchsauce.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at