

Lauchstrudel von Carina



Rezept für 2 Portionen

Dauer: ca. 45 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|--|---------------------|
| Blätterteig | 1 Stk. |
| Geriebener Käse / Pizzakäse / Gratinkäse / Streukäse | 1 Pkg. |
| Speckwürfel | Etwas / nach Bedarf |
| Schlagobers / Rahm / Schlagsahne | Etwas / nach Bedarf |
| Rohe Hühnereier - mittel | 1 Stk. |
| Lauch / Porree / Borree / Welschzwiebel | 2 Stk. |
| Salz und Pfeffer | Etwas / nach Bedarf |
| Sauerrahm / saure Sahne | 1 Dose(n) / Becher |
| Schnittlauch | 1 Bund |

Zubereitung:

Den Lauch in kleine Ringe schneiden und mit dem, in Würfel geschnittenen Speck in einer Pfanne leicht anschwitzen - gut würzen. Mit etwas Schlagobers ablöschen und noch ein bisschen köcheln lassen, bis das Ganze eingedickt ist, dann vom Herd nehmen und auskühlen lassen.

Inzwischen den Sauerrahm in einer Schüssel mit dem fein geschnittenen Schnittlauch vermengen, gut würzen und kaltstellen.

Danach eine Packung Blätterteig auf einem Backblech ausbreiten. Die ausgekühlte Lauch-Speck-Mischung in der Mitte des Teiges verteilen und den Streukäse darüber streuen. Dann den Teig links und rechts einschlagen und die Enden etwas andrücken, damit es zusammenhält.

Anschließend mit Ei bestreichen und für ca. 35 Minuten im vorgeheizten Ofen bei ca. 190 Grad backen, bis der Teig goldbraun ist.

Den Strudel mit der Schnittlauchsauce zusammen servieren!

Guten Appetit!

Gutes Gelingen wünscht

