

Rezept Käsestrudel

Rezept Käsestrudel

Zutaten:

25g Mehl
Salz
Olivenöl
2 Ei
1/8l lauwarmes Wasser
1 Stange Lauch
125g Champignon
1 Zwiebel
Butter
Creme Fraiche
Schwarzen Pfeffer
Worcestersauce
200g dünn geschnittener Schinken
200g dünn geschnittenen mittelalten Gouda
3Eßl. gehackte Petersilie
2 El Kondensmilch
2 Teel. Kümmel

Zubereitung:

Mehl mit Salz, Öl, 1 Ei und lauwarmes Wasser zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und mit Haushaltsfolie zugedeckt 1-2 Stunden ruhen lassen. Den Lauch putzen und in Ringe schneiden. Die Champignons waschen

und auch in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel halbieren und in dünne Streifen schneiden. Butter in einem Topf erhitzen.

Lauch, Pilze und Zwiebeln hineingeben und bei geringer Hitze 10 Min. hellgelb dünsten. Die Mischung abkühlen lassen, dann mit 4Eßl. Creme Fraiche vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Wogestersauce würzen. Den Strudelteig hauchdünn ausrollen. 1Eiweiß verquirlen und den Teig damit bestreichen und mit den Schinkenscheiben belegen, darauf die Käsescheiben geben und zum Schluss die Gemüsemischung darauf verteilen.

Alles mit der Petersilie bestreuen. Den Käsestrudel vorsichtig anheben und zusammenrollen, mit der Naht nach unten auf ein gut gefettetest Backblech legen. Eigelb mit der Kondensmilch verrühren und den Strudel damit bestreichen. Kümmel und ein wenig grobes Salz darüber streuen. 180° 40Min

[Zurück zu den Käsurezepten](#)