

Rezept

Kartoffel-Käse-Strudel

Ein Rezept von Kartoffel-Käse-Strudel, am 11.06.2026

Zutaten

750 g mehligkochende Kartoffeln	1 Stange Lauch
200 g 200 gekochter Schinken am Stück	60 g Butter
2 Scheiben Toastbrot	100 g Emmentaler Käse
1/2 Bund ½ Bund glatte Petersilie	3 Eier
Salz	schwarzer Pfeffer
1/2 TL ½ TL getrockneter Majoran	125 g ca. 125 g Mehl
200 g saure Sahne	1 Prise frisch geriebene Muskatnuss
1 TL Speisestärke	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Strudel (6 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 440 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen und mit Schale in ca. 25 Min. weich garen. Lauch putzen, waschen, in feine Ringe schneiden. Schinken klein würfeln. 20 g Butter erhitzen, Schinken darin 2 Min. anbraten, abkühlen lassen. Toastbrot entrinden, klein würfeln. Käse reiben. Petersilie waschen und trocken tupfen, die Blätter hacken. Mit Schinken, Käse, Lauch, Brot und 1 Ei mischen. Mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen.
2. Kartoffeln abgießen, kurz abkühlen lassen, pellen, reiben. Mit 1 Ei, Mehl, 3 EL saurer Sahne, 1 TL Salz und Muskat verkneten. Eventuell noch etwas Mehl unterkneten. Ofen auf 180° vorheizen. Den Teig auf einem bemehlten Tuch zu einem Rechteck (ca. 45 x 30 cm) ausrollen. Übrige Butter zerlassen. Backblech und Teig damit bepinseln. Schinkenmasse daraufgeben. Teig aufrollen, die Enden andrücken. Übrige saure Sahne, 1 Ei und Stärke verrühren. Den Strudel damit bepinseln. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 45-50 Min. backen.