

Rezept

# Kartoffel-Käse-Strudel

Ein Rezept von Kartoffel-Käse-Strudel, am 15.01.2025

## Zutaten

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