Rezept

Kartoffel-Wirsingstrudel

Ein Rezept von Kartoffel-Wirsingstrudel, am 13.12.2025

Zutaten

300 g	TK-Blätterteig
400 g	Wirsing
1	Knoblauchzehe
250 g	Quark
1 TL	getrockneter Majoran
	1/2 TL frisch geriebene Muskatnuss
	Pfeffer
	Backpapier für das Blech
400 g	mehlig kochende Kartoffeln
2	Zwiebeln
1 EL	Öl
3	Eier
1 TL	gemahlener Kümmel
	Salz
	Mehl für das Tuch

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 545 kcal

Zubereitung

1. TK-Blätterteig auftauen lassen. Inzwischen Kartoffeln schälen und in ca. 20 Min. in Salzwassser gar kochen. Abgießen und mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken. Wirsing putzen, waschen und in Streifen schneiden.

2. Zwiebeln und Knoblauch schälen, klein würfeln und im Öl anbraten. Wirsing zugeben und ca. 3 Min. bei geringer Hitze dünsten. Mit Quark, 2 Eiern und Gewürzen zu den Kartoffeln geben, kräftig salzen und pfeffern. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen.

3. Die Teigplatten auf einem bemehlten Küchentuch zu einem Rechteck zusammenfügen und vorsichtig auf ca. 35 × 35 cm ausrollen. Die Füllung darauf verteilen, dabei einen Rand von 5 cm lassen. Teig links und rechts etwas einschlagen, dann mit Hilfe des Tuchs den Teig von der vorderen Seite her aufrollen.

4. Den Strudel mit der Nahtseite auf ein Blech mit Backpapier legen. Mit verquirltem Ei gleichmäßig bestreichen. Im Ofen (Mitte) in ca. 45 Min. goldbraun backen.