Rezept

Selleriestrudel

Ein Rezept von Selleriestrudel, am 09.06.2025

Zutaten

- **1** Packung TK-Blätterteig (ca. 450 g)
- **200 g** gekochter Schinken (in Scheiben)
- ½ Bund glatte Petersilie
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Mehl zum Arbeiten
- **150 g** Bergkäse
- **4** Stangen Staudensellerie
- **150 g** Crème fraîche mit Kräutern
- frisch geriebene Muskatnuss
- **1** Ei zum Bestreichen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Strudel (8 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

Zubereitung

1. Die Blätterteigscheiben nebeneinanderlegen und auftauen lassen, bis die Füllung fertig ist.

2. Käse und Schinken klein würfeln. Staudensellerie waschen und putzen. Etwas Blattgrün hacken. Die Stangen in feine Scheiben schneiden. Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter fein hacken. Alles mit Crème fraîche mischen. Mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen.

3. Ofen auf 190° vorheizen. Ein Blech kalt abspülen. Ei verquirlen. Blätterteig auf einem bemehlten Tuch zu einem Rechteck (ca. 30 x 40 cm) ausrollen, Füllung daraufgeben, dabei einen ca. 3 cm breiten Rand freilassen. Teigränder mit Ei bepinseln. Den Teig mit Hilfe des Tuches aufrollen, mit Ei bepinseln. Aus eventuellen Teigresten kleine Motive ausstechen, auf den Strudel legen und mit übrigem Ei bepinseln. Den Strudel im Backofen (Mitte, Umluft 170°) 45-50 Min. backen.