1/2 Lauchstrudel

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 6 Personen

Zutaten

250 G	Mehl
250 G	Topfen
250 G	Butter
	Salz
200 G	Speckwürfel
4-5	Stangen Lauch
	Schinkenblätter zum Belegen
	Pfeffer

Zubereitung

1. Für den Teig alle Zutaten gut vermischen und ca. ½ Stunde gekühlt rasten lassen.
2. Inzwischen den Speck anrösten, fein geschnittenen Lauch dazugeben und kurz durchdünsten, mit Salz und Pfeffer würzen. Auskühlen lassen.
3. Den Teig nicht zu dünn ausrollen, mit Schinken belegen, darauf die Fülle verteilen und zu einem Strudel rollen.
4. Mit Ei bestreichen und bei 210 Grad im Rohr ca. 20 Minuten goldgelb backen.
5. Den Lauchstrudel mit Schnittlauch-Sauce und grünem Salat servieren.

2/2 Schnittlauchsauce

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 6 Personen

Zutaten

1 BECHER	Sauerrahm
2-3 EL	Joghurt
	Salz
1 PRISE	Zucker
	etwas Senf
1 SCHUSS	Balsamico
	frischer Schnittlauch

Zubereitung

1. Für die Schnittlauch-Sauce den Sauerrahm mit etwas Joghurt, Salz, etwas Senf und Zucker, einem Schuss Balsamico, einem Bund frisch geschnittenen Schnittlauch vermischen.