



© Salzburger Agrar Marketing

Dauer: Mittel

Kategorie: Hauptspeisen

Saison: Ganzjährig

Für: 6 Personen

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

Lauchstrudel

250 G Mehl

250 G Topfen

250 G Butter

Salz

200 G Speckwürfel

4-5 Stangen Lauch

Schinkenblätter zum Belegen

.....

Pfeffer

.....

Schnittlauchsauce

.....

1 BECHER Sauerrahm

.....

2-3 EL Joghurt

.....

Salz

.....

1 PRISE Zucker

.....

etwas Senf

.....

1 SCHUSS Balsamico

.....

frischer Schnittlauch

.....

Zubereitung

Lauchstrudel

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.

Schnittlauchsauce

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