



Dauer: Mittel
Kategorie: Hauptspeisen
Saison: Ganzjährig
Für: 4 Personen
Verfasst von: Heidi Huber

### Zutaten

# Strudelteig

150 G	Topfen
150 G	Butter
150 G	Mehl
1 PRISE	Salz
Fülle	

350 G

Faschiertes

150 G Pilze (Champignons, Eierschwammerl, Steinpilze,)		
2 gekochte Kartoffeln		
100 G geriebenen Käse		
1 Zwiebel		
2 Knoblauchzehen		
100 G Sauerrahm		
1 EL Tomatenmark		
Salz		
Pfeffer		
Kräuter		

## Zubereitung

## Strudelteig

- 1. Die Zutaten vermischen und zu einem glatten Teig verkneten.
- 2. Den Teig 20 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.

### Fülle und Fertigstellung

- 1. Die fein geschnittenen Zwiebeln in etwas Öl anschwitzen.
- 2. Das Faschierte hinzugeben und mit anbraten.
- 3. Tomatenmark hinzufügen und mitbraten.
- 4. Knoblauch zerkleinern und zur Masse hinzufügen.
- 5. Anschließend die Masse überkühlen lassen.
- **6.** Die Kartoffel schälen und blättrig schneiden.

- 7. Die Kartoffeln, Käse sowie den Sauerrahm unter die ausgekühlte Masse mischen.
- 8. Mit Salz, Pfeffer und den Kräutern abschmecken.
- 9. Den Teig rechteckig ausrollen und die Fülle auf ein Drittel des Teiges verteilen.
- 10. Den Teig zu einem Strudel einrollen und mit Ei bestreichen.
- 11. Bei 200 °C ca. 20 Minuten backen.

Strudel pikant oder süß ist immer ein Genuss.

Besonders im Sommer sind pikante Strudel mit Fleisch oder Gemüsefülle, Salat, Wildkräutern und Sauerrahmsauce eine gute Variante für ein leichtes Mittagessen.

Den Strudel mit Salat und Sauerrahmsauce servieren!