

# Bärlauch-Erdäpfel Strudel

Der Bärlauch-Erdäpfel Strudel ist ein pikant, würziges Rezept im Frühling. Ein wunderbares vegetarisches Gericht mit Schafskäse.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

1 Packung	<a href="#">Blätterteig</a>
6 Stk.	Erdäpfel (mittlere Größe)
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
100 g	<a href="#">Bärlauch</a> (frisch)
100 g	<a href="#">Schafskäse</a>
0.5 Stk.	<a href="#">Paprika</a>
1 Prise	Muskat (frisch gerieben)
	Kräutersalz
	<a href="#">Pfeffer</a> (aus der Mühle)
	Öl
	<a href="#">Butter</a>

## Zubereitung

1. Für den **Bärlauch-Erdäpfel Strudel** die Erdäpfel bissfest im Wasser vorkochen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Backofen auf 200°C vorheizen.
2. Den frischen Bärlauch waschen, trocken schleudern und in kleine Streifen schneiden. Zwiebel schälen und zerkleinern, Paprika klein schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Bärlauch, Zwiebel und Paprika kurz anschwitzen.
3. Den Schafskäse in kleine Stücke schneiden. Die Erdäpfel Würfel zusammen mit dem Bärlauch, Zwiebel, Paprika und Schafskäse in eine Schüssel geben. Mit geriebener

Muskatnuss, Kräutersalz und Pfeffer abschmecken.

4. Den fertigen Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausbreiten. Butter zerlassen und den Strudel damit bestreichen. Die Masse auf den Teig streichen und zusammenrollen. Den Strudel mit etwas zerlassener Butter bestreichen. Im vorgeheizten Backofen zirka 20 Minuten backen.

## **Tipp**