Birnen-Käse-Strudel

Der Birnen-Käse-Strudel mit Blauschimmelkäse schmeckt wunderbar würzig. Das Rezept gelingt mit wenigen Handgriffen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

1 Packung	Strudelteig
1 Stange	Lauch
2 Stk.	Birnen
150 g	Blauschimmelkäse
2 Stk.	Eier
	Salz
	Pfeffer (aus der Mühle)
1 Stk.	Ei (zum Bestreichen)

Zubereitung

1. Für den **Birnen-Käse-Strudel** den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

2. Die Birnen waschen, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. Den Lauch waschen, putzen und in dünne Ringe schneiden, den Käse zerkleinern.

3. Jetzt die Eier verquirlen, restliche Zutatataten zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und vermengen.

4. Den Strudeteig ausrollen, die Füllung darauf verteilen und einrollen. Mit einem verquirlten Ei bestreichen und im Backofen zirka 20 Minuten goldbraun backen.

5. Den Strudel in Portionen schneiden und servieren.

Tipp

Zum Birnen-Käse-Strudel einen knackigen Blattsalat reichen.