

# Kartoffelstrudel

Das Rezept für den Kartoffelstrudel ist die ideale Alternative für alle, die auch bei den Beilagen Abwechslung lieben und auf Kartoffeln nicht verzichten möchten.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Gesamtzeit:** 1,2 h



Foto: Oliver Hallmann

## Zutaten

400 g Kartoffeln
2 Blätter <a href="#">Strudelteig</a>
50 g <a href="#">Butter</a>
1 Bund Petersilie
1 Prise <a href="#">Salz</a>
1 Prise Muskat

## Zubereitung

1. Für den Kartoffelstrudel den Backofen auf 200°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Reichlich Salzwasser in einem Topf erhitzen. Die Kartoffeln gründlich waschen und im heißen Wasser ca. 20-25 Minuten garen lassen.
2. Kartoffeln abgießen und noch warm pellen. Mit einem Kartoffelstampfer zerstampfen oder durch die Kartoffelpresse pressen. Petersilie waschen, trocken schleudern und fein hacken. Mit der Kartoffelmasse vermengen, salzen und pfeffern.
3. Die Blätter Strudelteig nebeneinander legen. Butter in einem Topf zerlassen und den Strudelteig damit bestreichen, dann die Blätter übereinander legen. Auf das untere Drittel die Kartoffelmasse verteilen, dabei einen kleinen Rand lassen.
4. Die Seiten nach innen schlagen, so dass die Füllung nicht herausfallen kann. Dann den Strudel der Länge nach aufrollen und von außen noch einmal mit Butter bepinseln.
5. Im Ofen ca. 15 Minuten backen, bis die Oberfläche schön knusprig braun geworden ist. Aus

dem Ofen nehmen und sofort servieren oder bis zum Servieren warm halten.

## Tipp

Der Kartoffelstrudel kann nach Belieben mit angebratenem Speck, getrockneten Tomaten oder Oliven verfeinert werden. Er schmeckt besonders gut als Beilage zu Lammgerichten, Braten oder Schmorgerichten.