Lauchstrudel

Der Lauchstrudel mit Schinken ist ein köstliches Rezept für alle Tage. Mit Blätterteig aus dem Kühlregal zubereitet, gelingt der Gemüsestrudel kinderleicht.

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

1 Packung	Blätterteig (aus dem Kühlregal)
250 g	Kochschinken
3 Stk.	Knoblauchzehe
2 Stangen	Lauch
1 Becher	Créme frâiche
	Salz und Pfeffer
	Öl
	Milch (zum Bestreichen)

Zubereitung

1. Für den **Lauchstrudel** den Schinken klein zerschneiden. Den Lauch putzen und in feine Ringe schneiden. Die Knoblauchzehen schälen.

2. Den Lauch und Schinken mit etwas Öl anrösten und die Knoblauchzehen hineinpressen. Von der Herdplatte nehmen und abkühlen lassen.

3. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

4. Créme frâiche zur Masse geben und verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Den Blätterteig ausrollen, Fülle darauf verteilen, zu einem Strudel einrollen, Enden festdrücken und mit Milch bestreichen.

6. Im Backofen zirka 25-30 Minuten goldgelb backen.

Tipp

Zum Strudel einen knackigen Grazer Krauthäuptel mit Kürbiskernöl servieren.