

# 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	<a href="#">Blätterteig</a> (aus dem Kühlregal)
250 g	Kochschinken
3 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
2 Stangen	Lauch
1 Becher	Crème fraîche
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
	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 hineinpresse. Von der Herdplatte nehmen und abkühlen lassen.
3. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Crème fraîche 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.