



Miriam's Genusskarussell

www.genusskarussell.ch

Schinken-Käse-Lauch-Strudel

Rezept: A. Wildeisen Foto: Miriam

Zutaten

Für 4 Personen

Füllung

250 g Lauch gerüstet

2 Knoblauchzehen

1 Bund Petersilie

1 Esslöffel Butter

Salz, Pfeffer aus der Mühle

100 g Gruyère AOP

6 Tranchen Schinken

100 g Magerquark

1 Esslöffel Paprika edelsüss

Zum Fertigstellen

75 g Butter

1 Päckchen Strudelteig (4 Blätter)



Zubereiten

Für die Füllung den Lauch der Länge nach halbieren und in feine Streifen schneiden. Den Knoblauch schälen und hacken. Die Petersilie ebenfalls hacken.

In einer Pfanne die Butter schmelzen. Lauch und Knoblauch darin andünsten, bis das Gemüse zusammenfällt. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auskühlen lassen.

Den Gruyère entrinden und fein reiben. Vom Schinken 2 Tranchen klein würfeln. Beides mit der Petersilie, dem Quark und dem Paprika unter den Lauch mischen und wenn nötig nachwürzen.

Zum Fertigstellen des Strudels die Butter schmelzen.



Miriam's Genusskarussell

www.genusskarussell.ch

Das erste Strudelblatt mit flüssiger Butter bestreichen und ein zweites darüberlegen. Dieses wiederum mit Butter bestreichen. Das geschichtete Strudelblatt halbieren. Jeweils 1 Tranche Schinken auf die untere Hälfte jedes Strudelblattes legen und darauf etwas Füllung geben. Das Strudelblatt wie eine Frühlingsrolle an den Seiten einschlagen und aufrollen. Mit der Verschlussseite nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Auf die gleiche Weise die restlichen beiden Strudelteigblätter und die Füllung verarbeiten. Zuletzt alle Strudelpakete mit flüssiger Butter bestreichen.

Die Schinken-Lauch-Strudel im auf 200 Grad Umluft vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 20 Minuten backen. Die Strudel mit einem Salat servieren.