

Blätterteigstrudel mit Schinken und Käse

Für 4 Personen:

Creme:

80 g Crème-fraîche 1 Ei 0,25 TL Salz
0,25 TL Pfeffer

Strudel:

1 Pck. (270 g) Blätterteig 8 Sch. Kochschinken 8 Sch. Käse
1 Eigelb, verquirlt

Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

Für die Creme:

Crème fraîche, Ei, Salz und Pfeffer miteinander verrühren.

Sparsam würzen, da der Kochschinken und der Käse je nach Sorte würzig sind.

Für den Strudel:

Blätterteig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech entrollen und mit der Creme gleichmäßig bestreichen. Dabei einen 2 cm breiten Rand freilassen. Blätterteig mit Kochschinken und Käse belegen.

Von der kurzen Seite eng aufrollen. Mit einer Gabel die Enden des Strudels gut verschließen, damit die Füllung beim Backen nicht rausläuft.

Strudel mit verquirlten Ei bestreichen und für 25 Minuten goldbraun backen.

Aufschneiden und mit einem gemischten grünen Salat servieren.

NN am 29. Februar 2024