



Kartoffel-Lauch-Strudel

Egal ob als Beilage oder Hauptgericht, mit diesem Strudel kommt ihr bestimmt gut an. Ideal auch als Resteverwertung wenn vom Vortag noch Kartoffeln übrig sind.

Zutaten für 4 Personen

- 300 g Pellkartoffeln vom Vortag
- 150 g Lauch
- 100 g Bauchspeck
- 2 EL Bratöl
- 2 Eigelb
- 80 ml Sahne
- 3 TL Almbrotzeit gemahlen
- 1/2 TL Kümmel
- 1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal
- 1 EL Milch

Den Speck fein würfeln, in einer Pfanne das Bratöl erhitzen und den Speck darin anbraten. Den Lauch putzen, der Länge nach halbieren, in dünne Scheiben schneiden und zu dem Speck in die Pfanne geben und glasig dünsten.

In einer Schüssel 1 Eigelb, Sahne, die Almbrotzeit und den Kümmel geben und alles gut verquirlen. Die Kartoffeln pellen und fein raspeln, zusammen mit dem Lauch zu der Eiermasse geben und alles gut vermengen. Evtl. noch mit Almbrotzeit abschmecken. Den Blätterteig ausrollen und die Kartoffelmasse darauf verteilen jeweils mind. 2cm Rand freilassen. Den Blätterteig von der langen Seite her zu einem Strudel aufrollen, die Enden nach unten einschlagen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

1 Eigelb und 1 EL Milch verquirlen und den Strudel damit bepinseln. Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze aufheizen und den Strudel für 20-25 Minuten goldbraun backen.

Tipp: Dazu schmeckt ein knackiger Salat und ein Dip aus Schmand und Sauerrahm (1:1) und unserem

Gewürzsalz „Gipfelstürmer“