Nah&Frisch



Birgit Karlsberger User

Käferbohnenstrudel

Griaß di Rezepte Österreichisch Vegetarisch

Zubereitung **Schwierigkeit:** ● ● ● ○ ○

Bohnen über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Am nächsten Tag abseihen, in reichlich Wasser weich kochen und dann gut abtropfen lassen. Die Erdäpfel kochen, schälen und stampfen. Den Lauch in Streifen schneiden und mit dem Knoblauch in Butter anschwitzen, mit den Bohnen zu den gestampften Erdäpfeln geben. Die Eier, Sauerrahm, Majoran, Salz und Pfeffer zugeben. Strudelblätter nebenein ander auflegen, mit Öl bestreichen, die Masse auftragen und einrollen. Im vorgeheizten Rohr bei 180 °C ca. 35 Minuten backen.

Zutaten

- 2 Strudelteigblätter
- 250 g getrocknete Käferbohnen
- 300 g mehlige Erdäpfel
- 1 Stange Lauch
- 2 Knoblauchzehen (gehackt)
- 20 g Butter
- 2 Eier
- 3 EL Sauerrahm
- Majoran, Salz, Pfeffer
- Öl