Nah&Frisch



Martina Vögler User

Erdäpfel-Bärlauch-Strudel

Griaß di Rezepte

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Den Bärlauch in Streifen schneiden und in Butter anschwitzen. Erdäpfel kleinwürfelig schneiden und alle Zutaten in einer Schüssel gut vermengen. Die Strudelblätter mit Butter bestreichen. Pro Strudel Blätter nehmen. Die Fülle auf ein Drittel des Teigs streichen, den Teig zusammenrollen und beide Strudel mit flüssiger Butter bestreichen. Anschließend im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C etwa 20 Minuten backen. Als Beilage zu Lammbraten oder als Hauptgericht mit Sauce hollandaise reichen.

Zutaten

- 4 Strudelteigblätter
- 600 g gekochte Erdäpfel
- 200 g Bärlauch
- 100 g Sauerrahm
- 2 Eier
- Salz und Pfeffer
- Muskat
- Butter