Nah&Frisch

Nah&Frisch Professional

Birnen-Käse-Strudel

Hauptspeise Eier Gemüse Käse Österreichisch



Zubereitung

Backofen auf 200 °C vorheizen. Für den Strudel die Birnen waschen, entkernen und in Würfel schneiden. Den Porree ebenfalls waschen und in feine Ringe schneiden. Den Käse würfeln. Birnen, Porree, Käse, Eier, Salz und Pfeffer vermengen.
Den Strudelteig ausrollen, die Füllung darauf geben und den Strudel fest einrollen. Mit dem verquirlten Ei einpinseln. Im Backofen ca. 20 Minuten backen. Den Birnen-Käse-Strudel portionieren und servieren.

Zutaten

- **Zutaten für 4 Portionen**
- 1 Pkg. Strudelteig
- 1 Stange Porree
- 2 Birnen
- 150g Blauschimmelkäse
- 2 Eier
- Salz
- Pfeffer (aus der Mühle)
- 1 Ei zum Bestreichen