

Schinken Lauch Strudel



Zutaten:

- 1 Stange Lauch
- 1 Zwiebel
- 1 Pkg. Blätterteig (frisch)
- 1 Becher Crème Fraîche
- 100 g Schinken (fein geschnitten)
- 100 g Emmentaler (gerieben)
- etwas Kümmel
- Muskatnuss
- Oregano
- Salz
- Pfeffer

Für den Lauchstrudel mit Schinken den Backofen auf 180°C Grad (Ober-Unterhitze) vorheizen.

Den Lauch in Ringe schneiden, die Zwiebel hacken. Den geschnittenen Schinken in einer Pfanne mit etwas Fett anbraten und den Lauch und die Zwiebel dazugeben. Das Ganze etwas andünsten. Mit etwas Salz (nicht zu viel, da der Schinken und der Emmentaler an sich schon sehr würzig sind) den Gewürzen kräftig abschmecken.

Den Emmentaler unter die noch warme Masse geben, sodass er etwas schmilzt. Den Blätterteig auf einem Backblech ausrollen und mit der Creme fraiche bestreichen. Die Fülle in der Mitte verteilen und dann den Teig von beiden Seiten darüber zuschlagen, sodass ein Strudel entsteht. Die Enden des Strudels einmal einschlagen. Den Lauchstrudel mit Schinken bei 180°C Grad im Ofen backen, bis der Blätterteig goldbraun ist.

Tipp

Den Lauchstrudel mit Schinken kann man auch als leckeres Fingerfood kalt servieren. Natürlich kann man auch eine vegetarische Variante ohne Schinken zubereiten oder den Schinken durch Speck ersetzen.

Dazu passt eine Knoblauchsauce: 1 Becher Sauerrahm, 4 Zehen gepressten Knoblauch, Salz und Pfeffer verrühren. Und eine Schüssel grüner Salat.

Gutes Gelingen wünscht euch Gudrun von Mödling.