



Sauerkrautstrudel mit Speck und Schnittlauch-Dip



30-40min



2 Personen

Schon die Großeltern wussten: Sauerkraut ist gesund! Das saure Kraut wird aus Weiß- oder Spitzkohl hergestellt und durch Zugabe von Salz 2-3 Wochen fermentiert. Deftig wird es bei uns mit diesem rustikalen Sauerkrautstrudel mit Speck! Dazu servieren wir einen frischen Schnittlauch-Dip und knackigen Salat. Bei der großzügigen Menge, kann man sich noch am nächsten Tag auf eine Portion fürs Mittag...

Was du von uns bekommst

- Sauerkraut
- Blätterteig ¹
- Bauchspeck
- Sauerrahm ⁷
- Schnittlauch, Frisch
- Laszlos Gulaschgewürz
- Romanasalat

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backblech
- Backpapier
- Backrohr
- große Pfanne

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 720.0kcal, Fett 56.7g, Eiweiß 15.0g, Kohlenhydrate 36.2g



1. Speck braten

Das Backrohr auf 210°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den **Speck** in möglichst dünne Streifen schneiden, währenddessen eine große Pfanne auf mittelhohe Stufe erhitzen. Den **Speck** in der heißen Pfanne ca. 2Min. knusprig anbraten, sodass das Fett ausgelassen wird.



4. Strudel backen

Den **Teig** von der kurzen Seite her vorsichtig eng zusammenrollen und alle Seiten gut verschließen. **Strudel** mit der Verschlussseite nach unten legen und im Rohr ca. 15-18Min. goldbraun backen.



2. Sauerkraut braten

Nun möglichst viel Flüssigkeit vom **Sauerkraut** in eine Schüssel auspressen, dann das **Sauerkraut** in die **Speckpfanne** geben und dort weitere ca. 3-4Min. anbraten. Mit der **Gewürzmischung** abschmecken. **Sauerkraut** anschließend aus der Pfanne nehmen und am offenen Fenster ein wenig abkühlen lassen.



5. Dip rühren

In der Zwischenzeit den **Schnittlauch** in kleine Röllchen schneiden. **Sauerrahm** mit Salz, Pfeffer und **Schnittlauch** zu einem cremigen **Dip** rühren.



3. Strudel füllen

Blätterteig auf ein Backblech ausrollen, das Papier sollte dabei unten liegen. Nun die abgekühlte **Sauerkrautfüllung** gleichmäßig auf dem **Teig** verteilen und dabei ca. 3cm **Teigrand** auslassen.



6. Salat marinieren

Salatstrunk abschneiden, dann **Salatblätter** in dünne Streifen schneiden. Aus 1/2TL Salz, 2EL Essig, 1EL Öl und 1EL Wasser ein **Dressing** rühren und den **Salat** damit kurz vorm Servieren marinieren. **Strudel** in Stücke schneiden und mit dem **Dip** und **Salat** servieren.