



## Sauerkrautstrudel mit Speck und Schnittlauch-Dip



30-40min



4 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

- Sauerrahm <sup>7</sup>
- Romanasalat
- Blätterteig <sup>1</sup>
- Schnittlauch, Frisch
- Laszlos Gulaschgewürz
- Sauerkraut
- Speckwürfel

## Was du zu Hause benötigst

- Salz
- schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- Backblech
- Backpapier
- Backrohr mit Ober-/Unterhitze
- große Pfanne

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

### Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

### Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 805.0kcal, Fett 62.8g, Eiweiß 15.5g, Kohlenhydrate 42.4g



**1. Speck braten**

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



**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.



**3. Strudel füllen**

**Blätterteige** ausrollen, das Papier sollte dabei unten liegen. Nun die abgekühlte **Sauerkrautfüllung** gleichmäßig auf den **Teigen** verteilen und dabei ca. 3cm **Teigrand** auslassen.



**4. Strudel backen**

Die **Teige** von der kurzen Seite her vorsichtig eng zusammenrollen und alle Seiten gut verschließen. Beide **Strudel** mit der Verschlussseite nach unten und nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im Rohr ca. 15-18Min. goldbraun backen.



**5. Dip rühren**

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



**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.