



## Kartoffel-Sauerkraut-Strudel

mit Scamorza-Käse und Salat



30-40Min.



2 Personen

Diesen Strudel gibt es bei dir gefüllt mit Sauerkraut, geraspelten Kartoffeln und geräuchertem Scamorza-Käse! Eingehüllt wird das alles in Blätterteig. Der geht beim Backen schön auf und passt ganz hervorragend für süße wie herzhaftes Strudel.



## Was du von uns bekommst

- 1 Zwiebel
- 1 Packung gemischter Salat
- 1 Netz mehligkochende Kartoffeln
- 1 Packung Sauerkraut
- 1 Blätterteig <sup>1</sup>
- Frischer Rosmarin & Petersilie
- 1 Packung Scamorza-Käse

## Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- Backblech
- Backofen mit Umluft oder Ober-/Unterhitze
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Sieb

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

### Allergene

Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 915.0kcal, Fett 64.2g, Eiweiß 23.3g, Kohlenhydrate 57.9g



**1. Kartoffeln reiben**

Den Ofen auf 190°C Umluft oder 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die **Zwiebel** schälen und in feine Streifen schneiden. Die **Kartoffeln** grob mit der Küchenreibe raspeln. Den **Rosmarin** vom Stängel streifen und fein hacken. Die **Petersilienblätter** ebenfalls anzupfen und zur Seite legen, die **Stängel** fein hacken.



**4. Strudel vorbereiten**

Den **Teig** vorsichtig mit Papier auseinanderrollen und samt Papier auf ein Backblech legen, sodass ein langer Teigstreifen entsteht. Nun den **Käse** und die **Füllung** darüber verteilen, dabei an den Rändern einen breiten Streifen freilassen.



**2. Kartoffeln anbraten**

Eine große Pfanne mit 1EL Olivenöl mittelhoch erwärmen und die **Zwiebeln** ca. 1-2Min. darin glasig anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen, dann die **geriebenen Kartoffeln**, **Petersilienstängel** und **Rosmarin** hinzufügen und ca. 3-4Min. mitbraten.



**5. Strudel backen**

Die freien Ränder über die **Füllung** falten, die Enden gut zusammendrücken und den **Strudel** auf Falst legen. Mit etwas Olivenöl bestreichen und für ca. 12-15Min. im Ofen goldbraun backen.



**3. Käse schneiden**

Inzwischen den **Sauerkraut** gut abtropfen lassen, die **Hälfte** zu den **Kartoffeln** geben und ca. 4-6Min. mitbraten. Den **Käse** in dünne Scheiben schneiden. **Tipp:** Den **Rest des Sauerkrauts** für ein anderes Gericht aufheben.



**6. Salat mischen**

Inzwischen mit 1-2EL Olivenöl, 1EL fruchtigem Essig (z.B. Balsamico oder Sherry) sowie Salz und Pfeffer mischen. Den **Salat** vor dem Servieren mit **Vinaigrette** mischen, mit **Petersilienblättern** garnieren und zum **Strudel** servieren.