



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 ¹
- 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.