



Kartoffel-Sauerkraut-Strudel

mit Scamorza-Käse und Salat



30-40Min.



3-4 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

- 2 Zwiebeln
- 1 Netz mehligkochende Kartoffeln
- 1 Packung gemischter Salat
- 1 Packung Sauerkraut
- 2 Packungen Blätterteig¹
- Frischer Rosmarin & Petersilie
- 1 Packung Scamorza-Käse

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- 2 Backbleche
- 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 920.0kcal, Fett 62.6g, Eiweiß 19.2g, Kohlenhydrate 67.0g



1. Kartoffeln reiben

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



4. Strudel vorbereiten

Den **Blätterteig** vorsichtig mit Papier auseinanderrollen und auf ein Backblech legen, sodass ein langer Teigstreifen entsteht. Nun **die Hälfte des Käses** darauf verteilen und die Hälfte der **Füllung** darüber verteilen, dabei an den Rändern einen breiten Streifen freilassen.



2. Kartoffeln anbraten

Eine große Pfanne 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. Den zweiten **Teig** mit der **restlichen Füllung** nach dem gleichen Prinzip füllen und ebenfalls aufs Backblech legen. Beide **Strudel** mit etwas Olivenöl bestreichen und für ca. 12-15Min. im Ofen goldbraun backen.



3. Käse schneiden

Inzwischen den **Sauerkraut** gut abtropfen lassen, zu den **Kartoffeln** geben und ca. 4-6Min. mitbraten. Den **Käse** in dünne Scheiben schneiden.



6. Salat mischen

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

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.     **#marleyspooning**