

Bergkäsestrudel

Zutaten

Zubereitung: ca. 50 Minuten

Ruhen lassen: ca. 2 Stunden

Backen: ca. 40 Minuten

Für 4-6 Personen

Klarsichtfolie
Backpapier

Teig:

250 g Mehl

1 TL Salz

1 Ei

ca. 1 dl Wasser

25 g Butter, flüssig, abgekühlt

Füllung:

250 g Kartoffeln

350 g Wirsing

1 Schalotte, gehackt

2 Knoblauchzehen, gepresst

Butter zum Dämpfen

Pfeffer aus der Mühle

250 g Bergkäse



Zubereitung

1 Für den Teig Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen. Ei mit Wasser und Butter verquirlen, hineingießen. Zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. In Folie gewickelt 2 Stunden ruhen lassen.

2 Für die Füllung ungeschälte Kartoffeln in Salzwasser kochen. Auskühlen lassen, schälen und an der Röstiraffel raffeln.

3 Wirsing in grobe Streifen schneiden, in siedendem Wasser blanchieren. Gut abtropfen lassen. Schalotten und Knoblauch in Butter andämpfen. Wirsing dazugeben, kurz mitdämpfen, würzen. Auskühlen lassen.

4 Bergkäse an der Röstiraffel raffeln.

5 Teig auf wenig Mehl zu einem Rechteck von ca. 40x50 cm auswallen. Auf ein bemehltes Küchentuch legen. Evtl. von Hand hauchdünn ausziehen.



6 Füllung in der unteren Teighälfte verteilen, dabei rundum 3-4 cm Rand frei lassen. Teigseiten über die Füllung schlagen. Strudel mit Hilfe des Küchentuchs aufrollen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

7 In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens ca. 40 Minuten backen. Vor dem Aufschneiden 5 Minuten ruhen lassen.

Dazu passen eine Tomatensauce und ein bunter Blattsalat.



Schweiz. Natürlich.



www.swissmilk.ch