



## Bärlauch-Kartoffelstrudel

### Zutaten

#### Strudelteig:

250 g Weizenvollkornmehl

4 EL Olivenöl

20 EL lauwarmes Wasser

½ TL Salz

#### Fülle:

600 g Kartoffeln

3 Handvoll Bärlauch

1 kleine Zwiebel

1 EL Olivenöl

250 g Topfen mager

1 Ei

Salz, Pfeffer,

gem. Muskatnuss

### Zubereitung

Für den Teig Mehl auf ein Backbrett geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Salz dazugeben und löffelweise auch Wasser und Öl. Masse zu einem geschmeidigem Teig verkneten, mit Öl bestreichen und ca. 1 Stunde ruhen lassen.

Kartoffel weich kochen. Derzeit Zwiebel schälen und klein hacken, Bärlauch in feine Streifen schneiden.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Zwiebel und Bärlauch kurz anrösten.





Die gekochten Kartoffeln schälen und die Hälfte davon in kleine Würfel schneiden, die zweite Hälfte durch eine Kartoffelpresse drücken.

Den Topfen einrühren, Zwiebel und Bärlauch dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Ein Ei dazugeben und alles zu einer Masse verrühren.

Den Strudelteig dünn ausziehen (anfangs evtl. mit dem Nudelholz leicht ausrollen). Die Masse auf dem ausgezogenen Strudelteig verteilen und einrollen.

Den Strudel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit Ei bestreichen. Evtl. mit Sesam, Leinsamen,... bestreuen.

Den Strudel im vorgeheizten Backrohr bei 175 °C Grad für ca. 30 Minuten backen.

**Tipp:** Beim Strudelteig ausziehen tut ihr euch leichter, wenn ihr daraus 2 kleinere Strudel formt, anstatt von einem großen.