

# Bärlauch-Kartoffel-Strudel



Zutaten:  
600 g Kartoffeln  
2 Stk Zwiebel  
2 Stk Eigelb  
150 g Sauerrahm  
50 g Bärlauch  
1 Prise Muskat  
1 Stk Strudelteig  
od. Blätterteig  
Pfeffer, Salz

## Zubereitung

Kartoffeln für 30 Minuten gar kochen, schälen und zerstampfen oder in kleine Würfel schneiden. Das Backrohr auf 180°C vorheizen. Bärlauch waschen, trocken schütteln und in Streifen schneiden. Außerdem die fein gehackten Zwiebeln in etwas Öl leicht andünsten. Nun die Zwiebel zu den Kartoffeln geben Eidotter und Sauerrahm einrühren und zum Schluss den Bärlauch unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Masse auf die ausgerollten Strudelblätter streichen, fest einrollen und im Ofen bei 180°C etwa 25 Minuten backen. Dazu passt gut ein Joghurt-Dip.



Teige

