

Erdäpfel-Schafkäsestrudel – Rezept und Foto von Maria Thek



Erdäpfel-Schafkäsestrudel - Foto: Maria Thek

Zutaten

1 Packung Blätterteig
6 Stk. Erdäpfel gekocht
100g Schafkäse
frische Kräuter
Salz
2 EL Sauerrahm

Zubereitung

Erdäpfel-Schafkäsestrudel

Gekochte geschälte Erdäpfel durch die Kartoffelpresse drücken und auskühlen lassen.

Anschließend mit allen übrigen Zutaten vermischen, auf dem Blätterteig verteilen, einrollen und bei 200°C 20 min. backen.

Kräuterdip

1 Becher Sauerrahm
1 Becher Joghurt
1 Becher Creme fraîche
verrühren und mit Salz, Pfeffer und gehackten Kräutern nach Bedarf abschmecken