

Birgit Karlsberger

User

Käferbohnenstrudel

Griaß di Rezepte

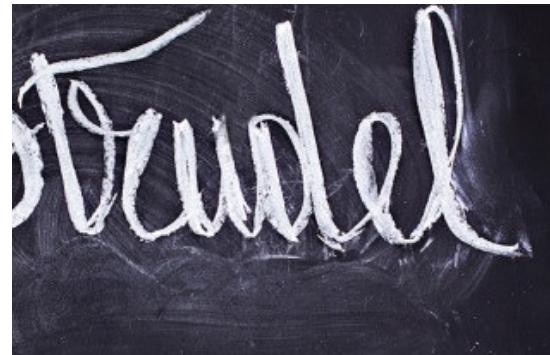
Österreichisch

Vegetarisch

ZUBEREITUNG 

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Bohnen über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Am nächsten Tag abseihen, in reichlich Wasser weich kochen und dann gut abtropfen lassen. Die Erdäpfel kochen, schälen und stampfen. Den Lauch in Streifen schneiden und mit dem Knoblauch in Butter anschwitzen, mit den Bohnen zu den gestampften Erdäpfeln geben. Die Eier, Sauerrahm, Majoran, Salz und Pfeffer zugeben. Strudelblätter nebeneinander auflegen, mit Öl bestreichen, die Masse auftragen und einrollen. Im vorgeheizten Rohr bei 180 °C ca. 35 Minuten backen.



ZUTATEN 

2 Strudelteigblätter

250 g getrocknete
Käferbohnen

300 g mehlige Erdäpfel

1 Stange Lauch

2 Knoblauchzehen
(gehackt)

20 g Butter

2 Eier

3 EL Sauerrahm

Majoran, Salz, Pfeffer

Öl