

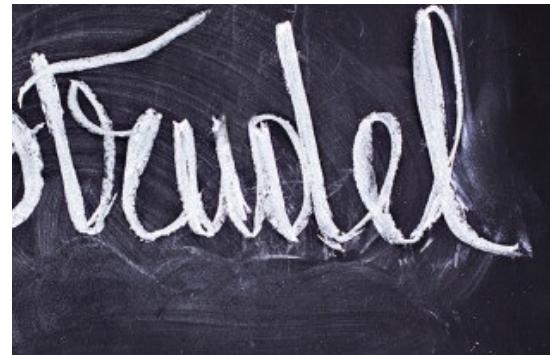
Erdäpfel-Bärlauch-Strudel

[Griaß di Rezepte](#)

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: 

Den Bärlauch in Streifen schneiden und in Butter anschwitzen. Erdäpfel kleinwürfelig schneiden und alle Zutaten in einer Schüssel gut vermengen. Die Strudelblätter mit Butter bestreichen. Pro Strudel Blätter nehmen. Die Fülle auf ein Drittel des Teigs streichen, den Teig zusammenrollen und beide Strudel mit flüssiger Butter bestreichen. Anschließend im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C etwa 20 Minuten backen. Als Beilage zu Lammbraten oder als Hauptgericht mit Sauce hollandaise reichen.



ZUTATEN

4 Strudelteigblätter

600 g gekochte Erdäpfel

200 g Bärlauch

100 g Sauerrahm

2 Eier

Salz und Pfeffer

Muskat

Butter