

Elisabeth Doppler

User

Strudel mit Schinken und Käse

Hauptspeise

Zubereitung

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen, anschließend den Strudelteig mit zerlassener Butter bestreichen und zu 2/3 mit jeweils 4 Blättern Beinschinken belegen. Streichfähigen Emmentaler darauf streichen und mit Oregano würzen. Danach zusammenrollen und nochmals mit zerlassener Butter bestreichen. Den Käse reiben und mit dem Paprikapulver vermischen und auf den Strudel streuen. Im Ofen ca. 10 Minuten lang backen.



Zutaten

120 g Packung Tante Fanny
Gezogener Strudelteig

8 Blätter Beinschinken

50 g zerlassene Butter

1 Pkg. Streichfähiger
Emmentaler

70 g Emmentaler

1 TL Oregano

1 TL Paprikapulver