

Spitzwegerichstrudel

Teig:

425g Weissmehl
125ml Wasser
5EL Olivenöl
4EL weiche Butter
5EL Milch
1TL Salz



Aus den Zutaten einen geschmeidigen Strudelteig herstellen, der nicht klebt. Mindestens 1 Stunde ruhen lassen.

Füllung:

500g Frischkäse
1 Ei
1-2 Handvoll junge Spitzwegerichblätter, fein geschnitten
1 Knoblauchzehe gepresst
50g Sbrinz/Parmesan
Pfeffer, Salz

Rapsöl zum Braten

Für die Füllung alle Zutaten mischen. Aus dem Teig 30 kleine Kugeln formen und sehr dünn auswallen (ca.10x12cm). Die Füllung auf Teigstücke verteilen und zu Strudeln aufrollen. Strudel in Öl beidseitig goldbraun braten.

Anstelle von Spitzwegerich, Brennnesselblätter oder andere (Wild-) Kräuter verwenden.