

Kartoffelstrudel mit Artischocken und Pilzen

Kartoffel-Gerichte » Kartoffel-Kuchen

Zutaten (8 Stücke)

- » 250g Mehl
- » Salz & Pfeffer
- » 3 EL Olivenöl
- » 1 Ei(er)
- » 400g Kartoffel(n)
- » 100g Frühstücksspeck
- » 2 EL Butterschmalz
- » 1 Zwiebel(n)
- » 100g braune Champignons
- » 200g Artischockenherzen
- » Muskat
- » Cayennepfeffer
- » Zitronensaft
- » Worcestersauce

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

61-90min

Zubereitung

1. Mehl, 1 Prise Salz, 2EL Öl, Ei und ca. 100ml lauwarmes Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Mit 1EL Öl bestreichen, zugedeckt 30min ruhen lassen.

2. Kartoffeln schälen, waschen, grob raspeln. Speck fein würfeln, im heißen Butterschmalz auslassen. Die Zwiebel abziehen, fein hacken, mit den Kartoffeln zum Speck geben, kurz anbraten. Pilze abreiben, putzen, wie Artischocken in feine Scheiben teilen. Beides zu den Kartoffeln geben, mitbraten. Mit Salz, Pfeffer, Muskat, Cayennepfeffer, Zitronensaft, Worcestersoße kräftig abschmecken, erkalten lassen.

3. Ofen auf 170°C vorheizen Teig auf bemehlter Fläche zu einem dünnen Rechteck ausrollen. Die Füllung darauf verteilen. Teig zu einem Strudel aufrollen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und 30-35min backen.

4. Strudel in Scheiben schneiden und nach Wunsch mit Tomaten-Feldsalat anrichten.

Nährwerte: 270kcal/E8g/F13g/KH29g pro Stück

angelegt am: 09.01.2004

Rezept-Nr: 786

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke