

Nah&Frisch

Professional

Birnen-Käse-Strudel

Hauptspeise

Eier

Gemüse

Käse

Österreichisch

ZUBEREITUNG

Backofen auf 200 °C vorheizen. Für den Strudel die Birnen waschen, entkernen und in Würfel schneiden. Den Porree ebenfalls waschen und in feine Ringe schneiden. Den Käse würfeln. Birnen, Porree, Käse, Eier, Salz und Pfeffer vermengen. Den Strudelteig ausrollen, die Füllung darauf geben und den Strudel fest einrollen. Mit dem verquirlten Ei einpinseln. Im Backofen ca. 20 Minuten backen. Den Birnen-Käse-Strudel portionieren und servieren.



ZUTATEN

Zutaten für 4 Portionen

1 Pkg. Strudelteig

1 Stange Porree

2 Birnen

150g Blauschimmelkäse

2 Eier

Salz

Pfeffer (aus der Mühle)

1 Ei zum Bestreichen