

APFEL-KÄSE-STRUDEL MIT LAUCH UND WALNÜSSEN

ZUTATEN FÜR CA. 10 RECHTECKE

- 1 Rolle Blätterteig rechteckig
- 1 Pink Lady (geraspelt oder gewürfelt)
- 60–70 g Lauch (fein geschnitten)
- 50 g Gruyère oder Grindelwalder Bergkäse (gerieben)
- 15–20 g Walnüsse
- 1 TL Honig, Salz, Pfeffer, Muskat
- Etwas Rahm oder Ei zum Bestreichen

Gloria Sommer



ZUM GLÜCK

GIBT'S



ZUBEREITUNG, CA. 50 MIN.

Lauch in Butter anschwitzen, gewürfelte Pink Lady mit Honig kurz karamellisieren und würzen. Kurz auskühlen lassen, dann Käse und Walnüsse untermengen. Blätterteig der Länge nach halbieren, in Rechtecke schneiden, auf die untere Hälfte der Rechtecke etwas Füllung geben, mit der oberen Teighälfte bedecken, Ränder gut andrücken, ein paar Schlitze einschneiden und mit Ei oder Rahm bestreichen. Bei 200 °C ca. 20–25 min goldbraun backen.