

Käsestrudel mit Linsen und Lauch

Rezept: Helga Sautter-Schöll, Landratsamt Göppingen

Zutaten	Zubereitung
150 g Berglinsen (oder „Ableisa“)	Für die Füllung Linsen in einem Topf mit Wasser aufkochen und bei geringer Hitze ca. 25 min köcheln lassen, bis sie gar, aber noch bissfest sind. Dann die Linsen abgießen.
300 g Lauch 1 EL Olivenöl Salz, Pfeffer	Lauch waschen und in Ringe schneiden. Olivenöl erhitzen, Lauch bei mittlerer Hitze darin anbraten, würzen, ein wenig Wasser dazu gießen und etwa 5 min, köcheln lassen.
200 g Gruyere (oder anderer kräftiger Hartkäse) Muskatnuss, Salz, Pfeffer	Lauch mit den Linsen mischen und abkühlen lassen. Käse reiben und unter die Linsen mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
1 Packung Strudelteig	Backofen auf 200 °C vorheizen. Strudelteig in 8 Portionen teilen, rechteckig auswellen, und über den Handrücken hauchdünn ausziehen. Die Füllung darauf verteilen, die Teigränder einschlagen und kleine Strudel rollen.
2 EL Olivenöl	Strudel mit Olivenöl bestreichen und ca. 20 min. backen.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, g = Gramm, ml = Milliliter, Msp. = Messerspitze, Pr = Prise

