

# 20

HO  
HO  
HO

HO  
HO  
HO



# Schwarzwurzelstrudel

Zutaten für 5 Mini-Strudel:

250 g Strudelteig (10 Blatt)  
500 g Schwarzwurzeln (TK)  
3 Lauchzwiebeln  
50 g Butter  
200 g Doppelrahm-Frischkäse  
1-2 EL gemischte Kräuter  
300 g gekochter Schinken in Scheiben  
oder große grüne Blätter wie Spinat, Chinakohl oder Mangold





# Schwarzwurzelstrudel

## Zubereitung:

Die Schwarzwurzeln in Salzwasser ca. 10 Minuten kochen, herausnehmen und abtropfen lassen. Die Lauchzwiebeln in Ringe schneiden, die Butter schmelzen lassen.

Den Strudelteig auf einem Tuch ausziehen oder auflegen und mit Butter bestreichen. Ein weiteres Blatt auflegen, dieses mit Butter und Frischkäse bestreichen, dabei einen 3 cm breiten Rand frei lassen. Mit Schinken und Schwarzwurzeln belegen, gut die Hälfte der Lauchzwiebeln darüber streuen und den Strudel aufrollen. Den Strudel ringsum mit Butter bestreichen und bei 180-200 °C ca. 15-20 Minuten backen.

Zum Servieren mit den restlichen Lauchzwiebeln bestreuen. Für eine vegetarische Variante kann man auch große grüne Blätter anstelle des Schinkens verwenden. Dazu passt eine Kräutersoße und Blattsalat.

