

SCHNELLER SCHINKENSTRUDEL

ZUTATEN

2 Stück fertiger Mürbteig für Strudel
 400 g Toastschinken
 1 großer Zwiebel
 3 Becher Creme Fraîche Kräuter
 200 g Mozzarella, gerieben
 ½ Bund Petersilie oder Schnittlauch
 Salz und Pfeffer
 ein verquirltes Ei
 etwas Sesam, schwarz und weiß



ZUBEREITUNG

1. Schinken und Zwiebel in kleine Würfel schneiden und mit den 3 Bechern Creme Fraîche Kräuter, dem geriebenen Mozzarella und der fein gehackten Petersilie gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Strudelteig ausrollen und pro Strudel die Hälfte der Fülle mittig aufportionieren und zu einem Strudel rollen. Die Enden gut andrücken, damit die Masse beim Backen nicht ausläuft. Auch den 2. Strudel so vorbereiten. Nun beide Schinkenstrudel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und mit einem verquirlten Ei bestreichen. Mit schwarzem und weißem Sesam bestreuen und bei ca. 180 °C ca. 25-30 Minuten goldgelb backen.

TIPPS: Es kann auch Paprika zur Fülle gegeben werden. Als Dip kann man Sauerrahm mit Knoblauch und Gewürzen reichen.

Frischer Blattsalat passt gut zum Schinkenstrudel.