

Herzhafter Sauerkraut-Kartoffelstrudel mit Luckeleskäs



Zutaten:

250 g Strudelteig
200 g Kartoffeln, vorgekocht und gepellt
100 g Allgäuer Emmentaler
150 g gut ausgedrücktes Sauerkraut (mild)
1/2 kleiner Apfel, geschält und grob raspelt
1/2 Bund Rucola, ohne Stiele, klein geschnitten
Salz und Pfeffer
Extra: 1 Eigelb + 2 EL Milch
250 g Quark
200 ml Sahne, geschlagen
1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten
2 EL Rapsöl
Salz
Pfeffer
Gemahlener Kümmel
500 g Sauerrahm
2 Stück Eier
1 EL Stärke



Zubereitung

Für den Luckeleskäs den Quark mit 250 g Sauerrahm, fein geschnittenem Schnittlauch und Rapsöl mischen. Mit den Gewürzen abschmecken und die steif geschlagene Sahne unterheben.

Für den Strudel das Sauerkraut gut ausdrücken und etwas feiner hacken. Apfel schälen und grob raspeln. Gekochte Kartoffel pellen und in Scheiben schneiden oder grob raspeln. Kartoffeln, Sauerkraut, Rucola, Emmentaler (mit 1 EL Stärke vermischt), Apfelraspel, 2 Eier und 250 g Sauerrahm in einer Schüssel vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ofenblech mit Backpapier belegen und den Strudelteig mittig auslegen.

Masse auf der Mitte des Strudelteigs verteilen. Strudelteig von beiden Seiten einschlagen und seitliche Enden fest andrücken.

Ein Eigelb mit etwas Milch verrühren und damit den Strudel einpinseln. Ofen auf 180°C (Umluft) vorheizen und den Strudel ca. 30 Minuten goldgelb backen.

Tipp: Luckeleskäs in ausgehöhlte Gurken einfüllen und mit dem Strudel und einem kleinen Salat servieren.