



Bärlauch Delikat Essig

Zucchetti Strudel

Rezept

Zutaten

1 Pack Blätterteig

3 Eier

5 cl Bärlauch Delikat Essig

180 g Alpkäse, gerieben

100 g Rohschinken

1 Zucchetti

1 Zwiebel

Pfeffer, Salz

Zubereitung

1. Zucchetti, Zwiebel und Schinken in kleine Würfel schneiden.
2. Etwas Öl in die Bratpfanne geben und die Zwiebeln leicht glasieren.
3. Zucchetti- und Schinken-Würfel für einige Minuten dazugeben.
4. Mit Bärlauch Delikat Essig ablöschen mit Salz und Pfeffer würzen und zur Seite stellen.
5. Den Blätterteig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ausrollen und den Ofen auf 180 °C vorheizen.
6. Die Zucchetti-Schinken-Mischung in eine Schüssel geben und die Hälfte des Käses sowie 2 geklopfte Eier unter die Mischung rühren.
7. Den Teig gleichmässig mit der Masse belegen.
8. Den Teig vorsichtig längs rollen.
9. Das letzte Ei verquirlen und den Strudel bestreichen.
10. Den Strudel mit dem restlichen Käse bestreuen.
11. Strudel ca. 30 Minuten goldbraun backen.

Weingut
Schloss



Salenegg

Mayenfeld

Schloss Salenegg, 7304 Maienfeld
Telefon 081 302 11 51, Fax 081 302 35 70
www.schloss-salenegg.ch