



# Kartoffel-Lauch Strudel mit Tilsiter

## Zubereitung

- Kartoffeln in Salzwasser kochen.
- Zwiebeln schälen und würfeln.
- Lauch putzen und in Ringe schneiden.
- Tilsiter-Käse-Rinde abschneiden und in 0,5 cm grosse Würfel schneiden.
- Speck und Zwiebeln anbraten. Lauchringe dazu geben und mit dünsten. In eine grosse Schüssel geben.
- Butter schmelzen.
- Backofen auf 200° Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
- Kartoffeln schälen und mit einer Röstiraffel zum Speck-Lauch reiben.
- Crème fraîche und Käse in die Schüssel geben.
- Alles gut mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
- Eier trennen. Eigelb zur Kartoffelmasse geben. Eiweiss steif schlagen. Eischnee vorsichtig unter die Masse heben.
- Strudelteig-Blatt auf ein Küchentuch geben und mit flüssiger Butter bepinseln, ein weiteres Blatt darauf geben und wieder bepinseln, mit den weiteren Teigblättern gleich verfahren.
- Füllung auf dem unteren Drittel verteilen. Seitenränder einschlagen und satt durch das Anheben des Küchentuches aufrollen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit restlicher Butter bestreichen und mit Sesam bestreuen.
- Backen für 30 Minuten.

## Zutaten

1 Strudelteig (4 Strudelblätter)	
400 g	<b>Kartoffeln</b>
150 g	<b>Lauch</b>
150 g	<b>Speck</b>
1	<b>Zwiebel</b>
150 g	<b>Tilsiter mild-aromatisch</b>
2	<b>Eier</b>
150 g	<b>Crème fraîche</b>
	<b>Salz</b>
	<b>Pfeffer</b>
	<b>Muskat</b>
2 EL	<b>Butter</b>
1 EL	<b>schwarzer Sesam</b>

## Nährwerte gesamt

Kcal	<b>2622</b>
Fett	<b>173 g</b>
Kohlenhydrate	<b>141 g</b>
Eiweiss	<b>117.1 g</b>