

DER WIRZ IM STRUDEL

Zutaten

500 g Strudelteig
 500 g Wirz | feine Streifen
 250 g Kartoffeln | feine Scheiben
 1 Zwiebel | feine Scheiben
 2 Knoblauchzehen | Scheiben
 1 Apfel | feine Scheiben
 250 g Bergkäse | geraffelt
 Salz, Pfeffer
 Olivenöl oder Butter
 Rahm zum Bepinseln

Zubereitung

1) Zutaten ausser Käse in Öl/Butter anbraten bis bissfest. Salzen/pfeffern. Abkühlen lassen.

2) Bergkäse daruntermischen. Füllung auf den Strudelteig verteilen und aufrollen. Mit etwas Rahm bepinseln.

3) Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft ca. 30-45 Min backen. Zwischendurch mit Rahm bepinseln.



Tipps

- Mit Speck oder Feta anstelle von Bergkäse verfeinern
- Nüsse passen gut in die Füllung