



Kartoffelstrudel mit Schinken

 Dauer
100 min.

 Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Butter	80 g
Weizenmehl, Type 405	200 g
Salz	
Eier	1 St.
Kartoffeln, vorw. festk.	400 g
Zwiebeln, gelb	2 St.
Honig	4 TL
Balsamicoessig, hell	1 EL
Pfeffer, schwarz	
Emmentaler gerieben	150 g
saure Sahne	100 g
Katenschinken, gewürfelt	125 g

Zubereitung

In einer Schüssel 3 EL weiche Butter, Mehl, Salz, Ei und 2–3 EL Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, mit Öl bestreichen und ca. 30 Min. ruhen lassen.

Inzwischen Kartoffeln waschen. In einem Topf mit Salzwasser bedeckt ca. 25 Min. garen. Abgießen, pellen und grob würfeln.

Zwiebeln halbieren, schälen und grob hacken. In einer Pfanne 3 EL Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebeln ca. 5–6 Min. weich dünsten. Mit Honig, Essig, Salz und Pfeffer abschmecken. In einer Schüssel Emmentaler, Kartoffeln, Zwiebeln und saure Sahne mischen, kräftig abschmecken.

Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Teig auf einem bemehlten Küchentuch dünn zu einem Rechteck (ca. 30 x 45 cm) ausrollen. Mit Schinkenwürfeln belegen, Kartoffelmischung darauf verteilen, dabei rundherum 2 cm Rand frei lassen. Ränder nach innen klappen, Strudel von der Längsseite her aufrollen und mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Im Backofen ca. 40 Min. backen, dabei mehrmals mit übriger Butter bestreichen.

Kartoffelstrudel mit Schinken vorsichtig aus dem Ofen nehmen. In Scheiben geschnitten servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passt ein [recipeLink=145374].

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	729 kcal		
Kohlenhydrate	67 g	Ballaststoffe	4 g
Eiweiß	28 g	Fette	39 g