

Rezept der Woche

Leberkässtrudel

Zutaten:

450g Blätterteig
1 kg Leberkäsbrät
250g Emmentaler geschnitten
200g gekochten Vorderschinken
200g Haussalami
½ rote Paprika
½ gelbe Paprika
½ grüne Paprika
1 Dose (oder frische) Champignons
½ Zwiebel
1 Ei
etwas Sahne

1. Blätterteig auseinander legen und zur gewünschten Größe auswalken.
Die Hälfte vom Brät drauf streichen und mit Käse belegen.
2. Dann die 2. Hälfte vom Brät verstreichen und mit Salami und Schinkenscheiben belegen.
3. Paprikaschoten, Champignons und evtl. etwas Zwiebeln kleinschneiden, andünsten und darüber verteilen. Strudel aufrollen und auf ein Blech mit Backpapier setzen.
4. Eigelb mit Sahne verrühren und damit bestreichen.
5. Die Backzeit beträgt ca. 60 Minuten bei 200°C. Den Backofen vorheizen

Als Beilage eignet sich ein gemischter Blattsalat.

Guten Appetit wünscht Ihnen

SCHUSTER
Die Metzgerei

87487 Ermengerst • Telefon 0 83 70 / 300