

# Kochen mit Klaus

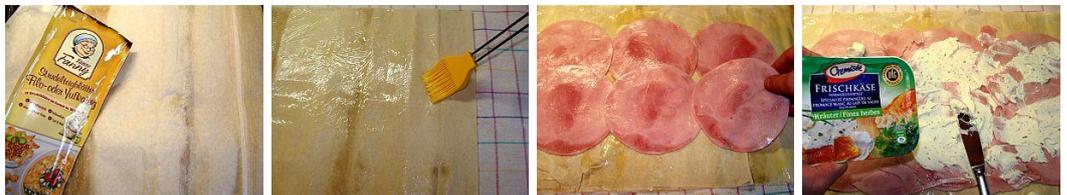
## Schinken-Käse-Strudel

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 1 Pck. Strudelteig (Kühlregal), flüss. Butter, 100 g Kräuterfrischkäse,
- 200 g gekochter Schinken, Petersilie, 200 g geriebener Gouda

Zubereitung:

1. Teig bei Zimmertemperatur für 10 Min. ruhen lassen. Ein Geschirrtuch auf die Arbeitsfläche legen. Je 3 Teigblätter überlappend nebeneinander legen. Mit etwas Butter bestreichen u. je 2 der übrigen Blätter überlappend mittig darauf legen.



2. Mit Schinken belegen u. Frischkäse bestreichen. Käse bis auf 4 EL darauf verteilen. Längsseiten des Teigs nach innen schlagen, von der schmalen Seite her fest aufrollen u. diagonal auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.



3. Mit Butter bestreichen u. dem restl. Käse bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C Ober-/Unterhitze (Umluft 175°C) ca. 25 Min. backen. Vor dem Aufschneiden etwas abkühlen lassen.



*Tipp des Chaoten: Dazu einen frischen Salat reichen. Lecker!*



Erstellt von Klaus am 25.03.2014