

Sommerstrudel bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Packung Blätterteig, 1 mittelgroße Gemüsezwiebel, 250 gr Toastschinken, 200 gr Gouda, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer aus der Mühle, 1 Ei, 1 kleine Dose Zuckermais.

Die Vorbereitungen:

Schinken und Käse in kleine Würfel schneiden.

Zwiebel fein hacken.

Mais abseien.

Die Zubereitung:

Blätterteig auftauen lassen und ausbreiten. Zwiebel und Schinken in etwas Öl anbraten und die Hälfte auf dem Blätterteig verteilen. Dann etwas Mais und Käse darüberstreuen. Wieder mit Schinken+Zwiebel bestreuen und dann wieder Käse und Mais.

Den Blätterteig einrollen und mit verquirltem Ei bestreichen. Eventuell etwas Käse darüber streuen.

Im vorgeheizten Backrohr bei ca. 180°C goldbraun backen.