

Lauchstrudel Seeländerart von Moritz Kobel

Mengen für 10 Personen

Tags: Vegetarisch, benötigt Backofen

Gewürze: Salz, Pfeffer

Ausrüstung: Backblech, Wallholz

500 g Ruchmehl	
8.0 g Salz	Mehl und Salz mischen
3.0 Stück Eier	
1.1 dl Öl	
1.42 dl Wasser	Ei, Öl und Wasser zum Mehl geben. Das ganze zu einem glatten, elastischen Teig kneten (ca 5-10min) mind. 30min zugedeckt ruhen lassen
1.5 kg Lauch	in ca 2cm lange Stücke schneiden
3.5 cl Öl	Lauch ca 5min in heissem Öl dünsten
5.0 Stück Eier	verquirlte Eier unter den noch heissen Lauch mischen
625 g Halbfettquark	
375 g Greyerzer	Mit Salz und Pfeffer würzen, Quark und Käse zur Masse hinzufügen.
7.1 cl Öl	Den Teig von oben zu einem dünnen Rechteck auswallen und auf einem Küchentuch möglichst gross ausziehen und anschliessend mit Öl bestreichen. Die Füllung gleichmässig verteilen. Ca 2cm Rand lassen. Den Rand anschliessend über die Füllung legen. Den Teig von der Längsseite her mit Hilfe des Tuches aufrollen, mit der Naht nach unten auf ein mit Backtrennpaier belegtes Blech legen und mit Öl bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 35 bis 45 min backen. Während dem Backen 2-3 mal mit dem restlichen Öl bestreichen.
1.0 Liter Wasser	