

Käsestrudel

250 g	Kartoffeln	mit der Schale weichkochen, abkühlen lassen, schälen und an der Röstiraffel reiben
250 g	Schinkenscheiben	in kleine Vierecke schneiden
150 g	Champignons	rüsten und in Scheiben schneiden.
1 EL	Butter	Champignons in der heissen Butter andünsten bis Flüssigkeit verdampft ist. Abkühlen lassen.
Je 100 g	geriebener Emmentaler, Gruyère und Raclettekäse	
2 EL	Peterli	gehackt
2	Eier	
Salz, Pfeffer, Muskatnuss		
400 g	Kuchenteig	3 mm dick zu einem Rechteck auswallen,
1	Eigelb	
1 TL	Rahm	

Geriebene Kartoffeln, Schinken, Champignons, Käse, Peterli, Rahm und Eier in eine Schüssel geben und gut mischen. Würzen.

Die Füllung der Länge nach in die Mitte des Teigrechteckes geben, dabei an den Querseiten je einen Rand von 3 cm frei lassen. Den Teig auf beiden Längsseiten mit einem scharfen Messer in Abständen von ca 2 cm bis zur Füllung hin einschneiden. Jetzt an den Querseiten den Teigrand über die Füllung ziehen und die eingeschnittenen Teigstreifen kreuzweise ebenfalls über die Füllung legen.

Das Eigelb mit dem Rahm verrühren und den Käsestrudel damit bestreichen.

Im vorgeheizten Ofen (220°) auf der untersten Rille ca 30 Minuten backen.

