



KARTOFFEL-PFIFFERLING-STRUDEL



90 Minuten inkl. backen



1 Strudel



Hauptspeise

Es gibt gewisse Gerichte, die man einfach jeden Tag essen könnte.

Für uns gehören dazu Strudel – in jeglicher Vielfalt. Der Kartoffel-Pfifferling-Strudel ist einfach und schnell zubereitet und ein Genuss für alle die Pilze lieben!

ZUTATEN

- * 500 g gekochte Kartoffeln
- * 500 g Pfifferlinge
- * 1 Zwiebel,
fein würfelig geschnitten
- * 50 g Butter
- * etwas gehackte Petersilie
- * Salz & Pfeffer
- * Majoran
- * etwas Kümmel, gemahlen
- * 50 g flüssige Butter

UND SO GEHT'S:

1. Zunächst die Kartoffeln waschen und in der Schale kochen, schälen und blättrig schneiden.
2. Anschließend die Zwiebel fein würfeln und in der Butter anrösten. Zu den goldig gerösteten Zwiebeln die Pfifferlinge geben und kurz mitrösten.
3. Die Kartoffeln vorsichtig unter die Zwiebel-Pilz-Masse heben. Mit den Gewürzen abschmecken.
4. Den Strudelteig mit der flüssigen Butter bestreichen und die Kartoffel-Pilz-Mischung darauf verteilen.
5. Den Strudel einrollen und bei 180 Grad, 40 Minuten, auf mittlere Schiene, im Backofen goldbraun backen.
Nun könnt ihr den Strudel servieren und genießen!



TIPP

Am besten schmeckt der Strudel mit frischen, selbst gesammelten Eierschwammerln!