

**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

gut machbar

**Zutaten:**

- 1 Pkg. Blätterteig
- 6 Stk. Erdäpfel, gekocht
- 100 g Schafskäse
- frische Kräuter
- Salz
- 2 EL Sauerrahm

**Mein persönlicher Tipp**

Ein schnelles Rezept, sättigend und erfrischend.:

**Maria Thek**

Bäuerin aus Großpetersdorf

**Quellen:**

- Maria Thek: *Rezept aus Bäuerinnenkochkurs*

## Erdäpfel-Schafkäsestrudel mit Kräuterdip

**Zubereitung****Erdäpfel-Schafkäsestrudel**

- Gekochte geschälte Erdäpfel durch die Erdäpfelpresse drücken und auskühlen lassen.
- Anschließend mit allen übrigen Zutaten vermischen, auf dem Blätterteig verteilen, einrollen und bei 200°C 20 min. backen.

**Kräuterdip**

- 1 Becher Sauerrahm, 1 Joghurt und 1 Creme fraiche verrühren und mit Salz, Pfeffer und gehackten Kräutern nach Bedarf abschmecken.