



**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

## Erdäpfel-Schafkäsestrudel mit Kräuterdip



Foto: Maria Thek - Nicht zur freien Verwendung

### Zubereitung

#### Erdäpfel-Schafkäsestrudel

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

#### Kräuterdip

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

### Quellen:



Maria Thek: [Rezept aus Bäuerinnenkochkurs](#)

Ländliches Fortbildungs-Institut LFI

SEMINAR BAUER INNEN



lk Bäuerinnen Österreich

Eine Initiative des  
**AGRAR.PROJEKT.VEREIN**

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium  
Nachhaltigkeit und  
Tourismus

LE 14-20  
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer  
Landesförderungs-Fonds  
für die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete

