

#### 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 Kräuter dip



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 vermischen, auf dem Blätterteig verteilen, einrollen und bei 200°C 20 min. backen.

##### Kräuter dip

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