

# KIEFER<sup>1851</sup>

by m & h schmidt

## Mini-Kartoffelstrudel

Für 6-8 Personen / Zubereitungszeit ca. 60 Min.

Strudelteigblätter	250 g
Kartoffeln, vrw. festk.	400 g
Pfeffer	½ TL
Getrocknete Tomaten	4 EL
Zitronenschale	2 TL
Ricotta	400 g
Thymian	3 TL
Salz	
Pfeffer	
Butter	100 g

Sesam

aus dem Kühlschrank nehmen.  
schälen und in 0,5 cm große Würfel schneiden. In etwas kochendem Salzwasser 5 Minuten weich kochen und abgießen. Kartoffeln mit würzen.  
fein hacken. Mit fein geriebener und mischen. Mit und würzen.  
schmelzen. Backofen auf 200 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen. 1 Teigblatt auf ein befeuchtetes Geschirrtuch legen und vierteln, mit etwas geschmolzener Butter bestreichen und 1 TL Ricotta-Creme auf den unteren Rand des Teigblattviertels streichen, aber dabei rechts und links einen freien Rand lassen. Nun einige Kartoffelwürfel auf dem Ricotta verteilen, Teigblatt links und rechts einschlagen und aufrollen. Mit der Nahtstelle nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Teilen, Bestreichen, Belegen und Aufrollen wiederholen, bis alle Teigblätter aufgebraucht sind. Mit der restlichen Butter die Teigstrudel einpinseln und mit bestreuen. Strudel ca. 15 Minuten im vorgeheizten Backofen backen und warm oder kalt genießen!

Der ideale Begleiter

[Pinot Sekt / Brut](#)

