Schinken-Apfelstrudel

mit Wellness-Schinken

Was du dazu benötigst

150g Wellness-Schinken

1 Rolle Blätterteig

1-2 Äpfel

50g Crème fraîche

50g Sauerrahm

1 Ei

Etwas Petersilie, gehackt

Etwas Salz & Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Äpfel und den Wellness-Schinken in kleine Würfel schneiden.

Sauerrahm, Crème fraîche, Salz, Pfeffer und gehackte Petersilie in eine Schüssel geben und glattrühren.

Den Blätterteig mit dem Sauerrahm-Dip bestreichen und den geschnittenen Schinken, sowie die Äpfel gleichmäßig darauf verteilen.

Den Strudel einrollen, mit verquirltem Ei bestreichen und bei 180°C ca. 25 - 30 Minuten goldbraun backen.

Tipp

Dazu passt Vogerlsalat mit Kernöldressing oder ein Sauerrahmdip.

Portionen

6 Portionen

Dauer

40 Minuten

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Backzeit: 25 Minuten

Level

Einfach