

Frühlingspäckchen

Zutaten:

Für 4 Portionen:

500 g mehliges Erdäpfel, 50 g Bärlauch, 150 g Schinken, 1 EL Sauerrahm, 1 Ei, Salz, Pfeffer, Kümmel gemahlen, 1 Kugel Mozzarella;
1 Pck. Strudelteig (4 Strudelteigblätter); etwas flüssige Butter zum Bestreichen;

Zubereitung:

Erdäpfel waschen, schälen, in Würfel schneiden und in Salzwasser ca. 20 Minuten weich kochen. Bärlauch waschen, gut abtropfen und fein schneiden. Erdäpfel abseihen, mit einer Gabel zerdrücken und mit dem Bärlauch vermischen.

Überkühlen lassen, Sauerrahm, kleingeschnittener Schinken und Ei dazu rühren und mit den Gewürzen gut abschmecken.

Strudelteigblätter übereinander legen und mit einem Messer in vier Teile schneiden.

(je ca. 20x20cm). Ein Teigstück mit flüssiger Butter bestreichen und zweites Teigstück kreuzweise darüber legen. Mit Bärlauchfülle belegen. Mozzarella in 8 Stücke teilen und jeweils ein Stück in die Mitte der Füllung drücken.

Päckchen fest zusammen drücken und auf ein vorbereitetes Backblech legen. Nochmals mit flüssiger Butter bestreichen.

Bei 180°C (Heißluft) ca. 20 Minuten goldgelb backen!

Tipp:

Dazu passt sehr gut ein Frühlings-Dip:

250 g Topfen mit Salz und Pfeffer würzen. 2 hartgekochte Eier kleinwürfelig schneiden, 5 Radieschen klein schneiden, 1 EL Schnittlauch fein schneiden. Alles gut zusammen mischen!!!

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!