



# Pfifferlings - Wirsingstrudel mit Schnittlauch Crème fraiche

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Herbstlich saisonal, einfach, für den kleinen Appetit zum Glas Wein

## Zutaten

- Für Strudel und Füllung:
- 1 Päckchen Fertigblätterteig aus dem Supermarkt
- 500 g frische, geputzte Pfifferlinge, auf gleiche Größe geschnitten
- 500 g frischer Wirsing in 3 cm große Blättchen geschnitten
- 1 kleines Bündchen Frühlingslauch in dünnen Ringen
- 1 - 2 fein geschnittene Knoblauchzehen
- 60 g magerer Speck in Würfeln
- 30 g Butter
- 2 Eigelbe
- Gewürze
- Für die Schnittlauch Crème fraiche:
- 125 g Crème fraiche
- 1 kleines Bund Schnittlauch, geschnitten
- Salz und Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Die Pfifferlinge putzen, nicht waschen, sondern mit einer Bürste oder Küchenkrepp säubern, auf gleiche Größe schneiden.

### **Schritt3**

Den Wirsing putzen, ev. nur die gelben Innenblätter ohne Strünke

### **Schritt4**

in 3 cm große Blättchen schneiden.

### **Schritt5**

Waschen, auf einem Küchentuch ablaufen lassen.

### **Schritt6**

Die Schnittlauch Crème fraiche:

### **Schritt7**

Crème fraiche salzen und pfeffern und mit 1 El hellem Balsamico und dem frischen Schnittlauch verrühren, etwas pfeffern.

### **Schritt8**

Die Fülle:

### **Schritt9**

Den Speck in etwas Butter anbraten, Farbe nehmen lassen, dann folgen für 2 min. die Pfifferlinge. Zuletzt der Frühlingslauch, der Knoblauch und der vorbereitete Wirsing.

### **Schritt10**

Salzen, pfeffern, 2 - 3 min. miteinander angehen lassen.

### **Schritt11**

Das Füllen des Strudels:

### **Schritt12**

Den Fertigblätterteig etwas dünner ausrollen und auf ein Küchentuch legen. Die Eigelbe mit 2 El Wasser „verklappern“ und den oberen und unteren Rand des Teiges mit einem Küchenpinsel 3 cm dick einstreichen.

### **Schritt13**

Nunmehr die Fülle im unteren Viertel als großen, gleichmäßigen Streifen verteilen. Das Tuch anheben, alles aufrollen, die Seiten gut andrücken, verschließen .

### **Schritt14**

Den ganzen Strudel nunmehr mit dem restlichen Eigelb einstreichen; danach mit einer Tischgabel einige kleine Löcher einstechen.

### **Schritt15**

In eine gebutterte Auflaufform, einen Bräter oder auf das Backblech setzen. 1/4 l Wasser angießen und für 25 - 30 min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben.

### **Schritt16**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt17**

Den Strudel noch auf dem Backblech portionieren, portionsweise heraus heben und mit der pikanten Schnittlauch Crème fraiche zu Tisch geben.

**Rezeptart:** Gemüsegerichte **Tags:** ausgefallen, einfach, herbstlich, immer wieder lecker, saisonal, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pfifferlings-wirsingstrudel-mit-schnittlauch-creme-fraiche/>