



Schinken-Käse-Strudel, auf die Schnelle

- **Portionen:** 3
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '3', 'yield' : '' });
```

Nur noch wenig im Kühlschrank? Für Singles mit wenig Zeit, hier ein schnell gemachter Snack

Zutaten

- 70 g gezogene -Strudelteigblätter (2 Stück)
- 160 g gekochter Schinken in dünnen Scheiben, zugeschnitten
- 100 g Kräuter-Frischkäse (Gervais oder Philadelphia)
- 2 El flüssige Sahne
- 75 g Pizza Käse, gerieben (Gouda oder Edamer)
- 30 g flüssige Butter

Zubereitungsart

Schritt1

Den Frischkäse mit etwas flüssiger Sahne glatt, streichfähig rühren, den Backofen auf 200 °C, Umluft: 175 °C Vor heizen.

Schritt2

1 Strudelteigblatt auf einem Geschirrtuch auslegen und mit flüssiger Butter einpinseln; ein zweites Blatt darüber geben.

Schritt3

Dieses mit dem Frischkäse bestreichen und den zugeschnittenen Schinken darüber legen; die Seiten/Ränder frei lassen. Gleichmäßig mit dem restlichen Pizzakäse bestreuen, El zurück lassen.

Schritt4

Mit Hilfe des Geschirrtuchs fest aufrollen, auf das flache, gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Backblech setzen.

Schritt5

Wieder mit der restlichen Butter einstreichen; den übrigen Käse darüber streuen, für ca. 20 min. auf der mittleren Schiene backen.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Direkt aus dem Ofen portionieren und mit einem frischen Saisonsalat reichen.

Rezeptart: Schnelle Rezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schinken-kaese-strudel-auf-die-schnelle/>