



APPENZELLER SIEDWURSTSTRUDEL

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 1 Lauchstängel
- 120g Appenzeller® EXTRA
- 50g Appenzeller Mostbröckli, fein geschnitten
- 1 Bund Schnittlauch
- 400g Siedwurstbrät
- 1 Rolle rechteckig ausgewallter Blätterteig ca. 320g
- 1 Ei
- 1 EL Nuss-Kernen-Mix



ZUBEREITUNG:

Lauch längs halbieren und die einzelnen Blätter auseinanderlösen. Lauchblätter in kochendem Wasser kurz blanchieren. Kalt abschrecken und mit Küchenpapier trocken tupfen.

Käse und Mostbröckli in Würfelchen schneiden. Schnittlauch fein schneiden. Alles mit dem Siedwurstbrät mischen.

Blätterteig auf der Arbeitsfläche auslegen. Lauchstreifen darauf auslegen, dabei rundum einen Rand frei lassen. Das Siedwurstbrät darauf ausstreichen.

Das Ei verquirlen und die Teigländer damit bestreichen. Teig aufrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Strudel mit Ei bestreichen und mit dem Nuss-Kernen-Mix bestreuen.

Appenzeller Siedwurststrudel im 200 Grad heissen Ofen ca 20-25 Minuten backen.