

Erdäpfel-Grammel-Strudel



PORTIONEN: 4

1Pkg **Strudelteig** (aus dem Kühlregal)
300g **Erdäpfel**
1Stk **Zwiebel** (mittelgroß)
Etwas **Salz**
Etwas **Pfeffer**
1Bch **Sauerrahm**
Etwas **Öl** (zum Anbraten)
1Stk **Eigelb**
100g **Grammeln** (grob gehackt)

Die Erdäpfel schälen, in feine Würfel schneiden und dann in Salzwasser weich kochen.

Die Zwiebel schälen, fein hacken und in etwas Öl anschwitzen, anschließend die Erdäpfel dazugeben und mitbraten.

Nun den Sauerrahm zu dieser Mischung geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend die Masse abkühlen lassen. Das Backrohr auf 180° C vorheizen.

Die grob gehackten Grammeln unter die Kartoffelmasse heben. Den Strudelteig samt dem Papier ausrollen und mit etwas Öl bepinseln, dann mit der Erdäpfel-Grammel-Mischung befüllen und einrollen. Auf der Oberseite den Strudel mit dem Eigelb bepinseln.

Etwa 45 bis 60 Minuten lang im Rohr backen, bis er schön goldbraun geworden ist.