



# Kartoffel-Rucola-Strudel

## Zutaten für vier Personen

2 kl. Strudelblätter

400g mehliges Kartoffeln

250g Rucola

150g Topfen

100g Butter

4 Eier

1 gr. Knoblauchzehe

1TL Thymian oder Quendel

Salz, Galgant oder Pfeffer

ca. 200g Feta

## Zubereitung

Die Kartoffeln werden gekocht, geschält und mit einer Gabel zerdrückt. Sobald die zerstampften Kartoffeln etwas abgekühlt sind, werden sie mit dem Topfen, Butterflocken, dem kleingeschnittenen Rucola, den Eidottern und Gewürzen vermischt.

Die Hälfte dieser Mischung wird auf ein Strudelblatt gelegt. Der Feta wird in kleine Würfel geschnitten und darüber gestreut. Das zweite Strudelblatt ebenso belegen, einrollen und bei 180° 45 Minuten backen. Als Beilage eignet sich grüner Salat.