



Kartoffelstrudel mit Ländle Klostertaler

Kartoffelstrudel - schmeckt und ist immer ein Klassiker! Das Tüpfelchen auf dem i ist der Ländle Klostertaler den SPICEvips sRoland + Katrin von @bbq_hiesenvillage zugeben.

Dieses Rezept stammt von unseren SPICEvips Katrin & Roland von BBQ Hiesenvillage.

Zutaten:

4 speckige Kartoffeln
300 g Ländle Klostertaler
frisch gerieben
1 Zwiebel klein geschnitten
2 EL Tomatenmark
½ Dose Tomaten Polpa
400 g gemischtes Faschiertes
5 Stk. gefrorene Spinat Würfel
3 Knoblauchzehen klein geschnitten
400 g Cottage Cheese
1TL Salz
½ TL Pfeffer
1MSP Piment d'Espelette
1TL Knoblauchpulver
1TL Paprikapulver
1TL Zwiebelpulver
Backpapier

Zubereitung:

Die Hälfte vom Käse auf ein Backpapier gleichmäßig verteilen. Kartoffeln in feine Scheiben hobeln und schuppenmäßig auf dem Käse verteilen und die zweite Hälfte vom Käse drüber streuen. In den Grill bei 180° geben bis die Kartoffeln gar sind (ca. 20 Minuten).

In der Zwischenzeit Spinat mit Knoblauch und etwas Öl in einer Pfanne andünsten. Mit dem Cottage Cheese vermischen, abschmecken und beiseite stellen. Zwiebel in etwas Butterschmalz anschwitzen, das Faschierte dazugeben und anbraten. Tomatenmark unterrühren und würzen.

Tomaten Polpa dazugeben und einreduzieren bis keine Flüssig mehr vorhanden ist. Auf die Kartoffel-Käse Maße wird als erstes die Spinat Maße dünn verteilt, als zweite Schicht wird das Faschierte dünn verteilt.

Das Ganze zu einem Strudel zusammen rollen. Als nächstes wird noch ein bisschen Käse drüber gerieben. Der Strudel kommt nochmal für 15 min bei 180° in den Grill.