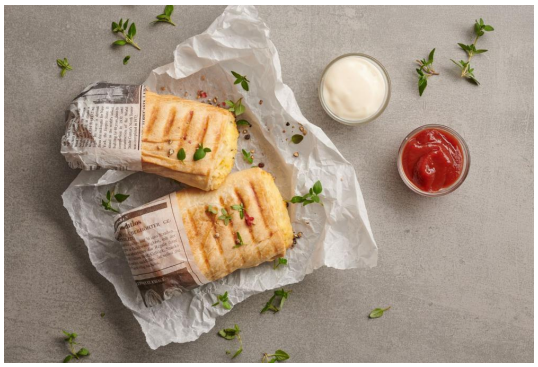
Frühstücksstrudel



ZUTATEN (8 Stück à ca. 150 g):

- 1 Packung TONI KAISER Strudelteig
- 4 Eier
- 150 g Speckwürfel
- 150 g geriebener Käse (z. B. Gouda oder Emmentaler)
- 1 kleine Zwiebel, fein gehackt
- 2 EL Sahne
- 2 EL Butter
- Salz, Pfeffer
- Etwas Öl zum Bestreichen

ZUBEREITUNG:

1. Kontaktgriller vorheizen.
2. Speck in einer Pfanne knusprig anbraten. Zwiebel hinzufügen und glasig dünsten.
3. Eier mit Sahne verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen und in die Pfanne geben. Rühren, bis die Masse stockt, aber noch cremig ist. Vom Herd nehmen und den geriebenen Käse untermischen.
4. Toni Kaiser Strudelteig laut Packungsanleitung vorbereiten. Ein Teigblatt auf ein Küchentuch legen, dünn mit zerlassener Butter bestreichen und ein zweites Blatt darauflegen.
5. Die Füllung am unteren Rand des Teigs verteilen, dabei zu den Rändern ca. 2 cm Platz lassen. Anschließend die Seiten des Teigs jeweils 3 cm nach innen klappen. Den Strudel nun vorsichtig mithilfe eines Tuchs aufrollen und die Enden gut verschließen.
6. Den Strudel mit Öl bestreichen und ca. 10 Minuten goldbraun toasten.
7. Strudel kurz abkühlen lassen, in Scheiben schneiden und servieren.