

# ENDIVIENSALAT-SELCHFLEISCH- STRUDEL MIT BÄRLAUCHRAHM

*Zutaten für 4 Personen*

1 Endiviensalat geputzt, gewaschen (trocken geschleudert ), 1 Stange Lauch, 1 rote Zwiebel geschält, 200g gekochtes Geselchtes, 150g speckige Erdäpfel gekocht und geschält, 4 EL Butter, Salz, weisser Pfeffer, 2 Blätter Strudelteig, 1 Ei  
250g Sauerrahm, 1 Spritzer Zitronensaft, 2 EL Bärlauch klein geschnitten

Salat in kleine Stücke teilen. Lauch, Zwiebel, Fleisch und Erdäpfel in kleine Würfel schneiden und in 2 EL Butter anschwitzen. Den Salat zugeben und kurz mitbraten.

Salzen, pfeffern und abkühlen lassen. Den Ofen auf 190°C vorheizen. Die Strudelblätter auf ein bemehltes Tuch legen. Die restl. Butter zerlassen, etwas abkühlen und mit dem Ei versprudeln. Den Teig damit bestreichen. Auf je ein Drittel der Teigflächen die Masse verteilen, die Strudel einrollen und auf ein Backblech setzen. Mit der Ei-Butter bestreichen und ca. 30 Minuten backen. Für den Bärlauchrahm alle Zutaten verrühren und mit Salz abschmecken.