

Die KochLöffel

Seit 2013



3613 Steffisburg, 12.04.2024 / Daniel Gugger

Anzahl: 4 Personen

Rezeptgruppe: **Apéro / Vorspeise**

Speckstrudel mit Rucola-Ricotta

Zutaten

- 1 Ei
- 250 g Ricotta
- Muskatnuss
- Salz Pfeffer
- 2 Strudelteige á 30 g
- 120 g Bauernspeck
- 50 g Rucola
- 2 EL Olivenöl
- 1 Küchentuch



Zubereitung

Ei verquirlen und unter den Ricotta mischen.

Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen.

Küchentuch leicht befeuchten und ein Strudelteigblatt darauf auslegen.

Danach den Speck auf den Teig auslegen

Zweiten Strudelteig darauf auslegen und die Ricottamasse daraufstreichen. Anschliessend den Rucola darauf verteilen

Die KochLöffel

Seit 2013



Jetzt den Strudel durch anheben des Küchentuchs vorsichtig, aber satt zu einer Rolle einrollen.

Vom Küchentuch auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben

Backofen auf 220° Unter- Oberhitze vorheizen.

Strudel mit Öl bepinseln

In der unteren Hälfte des Backofens 10 Minuten backen

Danach rausnehmen und nochmals mit Öl bepinseln und dann weitere ca. 8 Minuten backen.

Anschliessend rausnehmen und die Rolle in ca. 12 mm Streifen schneiden