



# Schinken-Käse-Strudel, auf die Schnelle

- **Portionen:** 3
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '3', 'yield' : '' });
```

Nur noch wenig im Kühlschrank? Für Singles mit wenig Zeit, hier ein schnell gemachter Snack

## Zutaten

- 70 g gezogene -Strudelteigblätter (2 Stück)
- 160 g gekochter Schinken in dünnen Scheiben, zugeschnitten
- 100 g Kräuter-Frischkäse (Gervais oder Philadelphia)
- 2 El flüssige Sahne
- 75 g Pizza Käse, gerieben (Gouda oder Edamer)
- 30 g flüssige Butter

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Frischkäse mit etwas flüssiger Sahne glatt, streichfähig rühren, den Backofen auf 200 °C, Umluft: 175 °C Vor heizen.

### Schritt2

1 Strudelteigblatt auf einem Geschirrtuch auslegen und mit flüssiger Butter einpinseln; ein zweites Blatt darüber geben.

### Schritt3

Dieses mit dem Frischkäse bestreichen und den zugeschnittenen Schinken darüber legen; die Seiten/Ränder frei lassen. Gleichmäßig mit dem restlichen Pizzakäse bestreuen, El zurück lassen.

### Schritt4

Mit Hilfe des Geschirrtuchs fest aufrollen, auf das flache, gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Backblech setzen.

### **Schritt5**

Wieder mit der restlichen Butter einstreichen; den übrigen Käse darüber streuen, für ca. 20 min. auf der mittleren Schiene backen.

### **Schritt6**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt7**

Direkt aus dem Ofen portionieren und mit einem frischen Saisonsalat reichen.

**Rezeptart:** Schnelle Rezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schinken-kaese-strudel-auf-die-schnelle/>