



## VORSPEISE

## KARTOFFEL-STRUDELNESTLI



★★★★★ (38)

55 MINUTEN

FÜR 4 PERSONEN / ERGIBT 4 STÜCK

## ZUTATEN

## Küchenutensil:

4 Pie-Förmchen von ca. 10-12 cm Durchmesser

- 400 g** festkochende Kartoffeln
- 1-2** Bundzwiebeln mit Grün, in Ringen
- 150 g** Frischkäse nature
- 3** Eier, verquirlt
- ½ Bund** Dill, grob gehackt
- ½ Bund** glatte Petersilie, grob gehackt
- ½ Bund** Schnittlauch, grob gehackt
- 1 TL** Salz
- etwas** Pfeffer, frisch gemahlen
- 1 Pack** Strudelteig (4 Blätter, ca. 120 g)
- 20 g** Butter, flüssig + mehr zum Bestreichen der Formen
- 2 EL** Paniermehl

## ZUBEREITUNG

- 1** Die Kartoffeln je nach Grösse 15 bis 20 Minuten in Salzwasser knapp garkochen. In ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Bundzwiebel in Ringe schneiden. Mit den Kartoffelscheiben vermengen.
- 2** Den Frischkäse mit den Eiern gut verrühren. Gehackte Kräuter zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3** Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Pie-Förmchen mit Butter ausstreichen. Die Strudelteigblätter auf der Arbeitsfläche auf einem leicht feuchten Küchentuch auslegen und in Quadrate von etwa 18 x 18 cm schneiden. Jeweils 4 Teigquadrate leicht versetzt aufeinanderlegen, dabei jedes Teigblatt dünn mit Butter bestreichen. Die vorbereiteten Formen mit dem Teig auslegen.
- 4** Den Teigboden mit Paniermehl bestreuen. Die Kartoffel-Zwiebel Mischung in die Formen verteilen. Der Frischkäseguss darüber geben. Die Teigländer locker nach innen falten, sodass kleine Nestli entstehen. Im vorgeheizten Backofen ca. 15 bis 20 Minuten backen.

## TIPP

- Es können für das Rezept auch Gschweltli vom Vortag verwendet werden.
- Als Alternative zu den Pie-Förmchen, kann auch eine grosse Form von ca. 24 cm Durchmesser (mit den ganzen Teigblättern) verwendet werden. Dabei verlängert sich die Backzeit um etwa 5 Minuten.