



# Leberkässtrudel

4 PERSONEN



CA. 45 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT



## ZUTATEN

## ZUBEREITUNG

1 Blätterteigrolle aus dem  
Kühlregal  
300 g Leberkäsbrät  
150 g Schinken  
200 g Bayernland Emmentaler  
1 rote Paprikaschote  
1 Eigelb

**Nach Geschmack:**  
Sesamkörner

1. Den Blätterteig ausrollen und mit dem Leberkäsbrät bestreichen.
2. Schinken, Paprikaschote und Emmentaler fein schneiden und gleichmäßig darauf verteilen.
3. Die Ränder freilassen und mit Eigelb bestreichen.
4. Den Strudel aufrollen und die Ränder mit einer Gabel fest andrücken.
5. Strudel mit Eigelb bestreichen und mit Sesamkörnern garnieren.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 160°C ca. 25 Minuten backen.

