Zwiebelstrudel mit Käse

Der würzige Strudel passt zusammen mit Salat als Hauptmahlzeit oder als kleine Zwischenmahlzeit. Und zu kleineren Kräpfchen geformt und warm serviert macht sich das Gebäck gut zu einem Apero. Es kann mit Strudelteig oder Blätterteig zubereitet werden. Mit fertigem Teig sind sie ohne viel Aufwand zubereitet.

Zutaten (2 Portionen)

400g	Zwiebel
1/2	handvoll glatte Petersilie
2El	Sonnenblumenöl
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
1/2El	Condimento Balsamico (optional)
60g	Halbhartkäse
	(z.B Appenzeller, reifer Tilsiter)
2El	Paniermehl
10g	Butter
	Blätterteig
1	Eigelb zum bestreichen

Zubereitung

Zwiebel längs zur Schale halbieren und ebenfalls längs zur Schale zu schmalen Streifen schneiden. Bei grösseren Zwiebeln, die Streifen quer halbieren.

Zwiebelstreifen in Sonnenblumenöl 15-20 Minuten dünsten bis sie glasig werden, aber ohne dass sie dabei Farbe annehmen. Dabei öfters wenden. Petersilie grob hacken und zum Schluss zur Zwiebel geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Zwiebeln in eine Schale geben, Condiamento zugeben und auskühlen lassen.

In der gleichen Pfanne Butter schmelzen uns das Paniermehl darin anrösten bis es

maronibraun ist. Auskühlen lassen.

Käse durch die Röstiraffel reiben und sobald die Zwiebeln ausgekühlt sind, unter diese mischen.

Blätterteig zu Rechtecken von ca. 20x25cm zuschneiden. Oder für die Kräpfchen zu 7x7cm grossen Quadraten schneiden.

Ofen auf 200 vorheizen.

Ca. 1/3 des Teiges mit geröstetem Paniermehl belegen, dabei ca. 2cm Rand freilassen. Zwiebel-Käse-Masse darauf ca. 2cm dick verteilen. Seitenränder über die Füllung schlagen und den Teig mit Hilfe des Pergaments einrollen. Der Boden sollte aus 2 Lagen Teig bestehen. Teig an den Stirnseiten leicht fest drücken. Mit Eigelb betreichen.

Überschüssiges Eiweiss nicht wegwerfen, angebraten wie ein Spiegelei und zu Stücken geschnitten, kann es einen Salat bereichern.

Die kleinen Kräpfchen mit Paniermehl und der Zwiebelfülle belegen, Ränder befeuchten und diagonal zuklappen. Ränder mit einem Teigrad begradigen. Mit Eigelb bestreichen.

Auf ein ausgebuttertes Backblech geben und in der Mitte des Ofens 25-30 Minuten backen. Vor dem Servieren 10 Minuten leicht auskühlen lassen.