

# Hier und heute

## Lauchstrudel mit Birnen und Blauschimmelkäse

Julia Floß zaubert aus zartem Lauch, süßen Birnen und würzigem Blauschimmelkäse einen köstlich knusprigen Strudel – perfekt für kalte Tage.

### Das Rezept

von Julia Floß für vier Personen

### Zutaten

- 2 große Stangen Lauch
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 3 EL Olivenöl
- Salz
- Zucker
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- geriebene Muskatnuss
- 2 Zweige Thymian
- 2 kleine Birnen
- 50 g Walnüsse, trocken geröstet
- 150 g Blauschimmelkäse
- Saft einer Zitrone
- 250 g Filoteig
- 100 g Butter, flüssig
- 2 Eigelbe

### Zubereitung

Die Lauchstangen längs halbieren, waschen und in schmale Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen, halbieren und ebenfalls in feine Streifen schneiden. Olivenöl in einer breiten Pfanne erhitzen und die Zwiebeln zehn Minuten bei mittlerer Hitze schmoren. Mit Salz und einer Prise Zucker würzen.

Wenn die Zwiebeln einen hellen Karamellton angenommen haben, den Lauch dazugeben und fünf bis sechs Minuten mitdünsten, bis er zusammengefallen ist. Mit schwarzem Pfeffer und Muskat würzen.

Thymianblättchen abzupfen, grob hacken und unterrühren. Das Gemüse in eine große Schüssel umfüllen und leicht abkühlen lassen.

Die Birnen waschen, halbieren, das Gehäuse entfernen und würfeln. Schälen ist optional.

Die Birnen zum Gemüse geben. Walnüsse grob hacken und ebenfalls dazugeben.

Blauschimmelkäse über die Mischung bröseln. Alles vorsichtig verrühren und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen. Eine Lage Filoteig ausbreiten, mit Butter bestreichen, eine zweite Lage darauf legen und ebenfalls mit Butter bestreichen. Die Lauchfüllung auf der Teigplatte flach verteilen, dabei rundherum etwa 2,5 cm Rand frei lassen. Den Strudel zu einer Rolle aufwickeln und dann zu einer Schnecke formen. Die Schnecke in eine gebutterte Quiche- oder Auflaufform legen und mit dem Rest des Teiges und der Füllung genauso verfahren.

Den Strudel großzügig mit Eigelb bestreichen und 20 Minuten backen.

Nach 20 Minuten erneut mit Butter bestreichen, salzen und weitere fünf Minuten backen. Strudel kurz abkühlen lassen, anschneiden und servieren.