

## CHAMPIGNONSTRUDEL MIT TRÜFFELCREME UND PROVOLA-KÄSE



**Chef:** Gianluca Galliera

### Zubereitung

Eine Portion Ricottafarce in eine Schüssel geben und die Champignoncreme mit Trüffelaroma und den Provola-Käse dazugeben. Zuletzt die Champignons hinzufügen. Den rechteckigen Blätterteig auf ein Blatt Backpapier legen und mit einer Gabel einstechen. Die nicht zu dünn geschnittenen Schinkenscheiben ziegelförmig auflegen. Die vorbereitete Masse über die gesamte Länge des Blätterteigs verteilen. Die Schinkenscheiben mit der Farce zu einer Salami einrollen. Den Strudel anschließend mithilfe des Backpapiers einrollen und mit verquirltem Ei bestreichen. Ein Gitter aus Blätterteigstreifen bilden und mit Eigelb bestreichen. Im Ofen etwa 30 Minuten bei 170-180 °C (Umluft) backen.

### Menù-Zutaten

150 g. Funghi prataioli trifolati in asettico (Gedünstete Champignons, aseptisch zubereitet) - FE3  
50 g. Crema di funghi prataioli con tartufo (Champignoncreme mit Trüffel) - E50K

### Zutaten

1 Dose Ricottafarce  
150 g gekochter Schinken in Scheiben  
300 g Blätterteig (rechteckig)  
1 verquirltes Eigelb zum Bestreichen  
100 g Geräucherter Provola-Käse, gewürfelt