Blattspinat-Schafkäsestrudel

Die Kombination von Spinat und Schafkäse ist fast schon klassisch. In diesem Rezept für einen Blattspinat-Schafkäsestrudel zeigt sie sich von ihrer besten Seite.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

500 g	Blattspinat
100 g	Schafskäse
2 Blätter	Strudelteig
2 Stk.	Karotten
0.5 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 TL	Olivenöl
1 Schuss	Zitronensaft
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für den **Blattspinat-Schafkäsestrudel** den Backofen auf 180°C vorheizen. Zwiebel, Karotten und Knoblauch schälen und sehr klein würfeln. Schafkäse zerbröckeln. Blattspinat putzen, waschen und gut abtropfen lassen.

2. Öl in einer Pfanne erhitzen und darin Zwiebel, Karotten und Knoblauch glasig dünsten. Dann den Blattspinat mit etwas Zitronensaft hinzufügen und kurz dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und vom Herd nehmen.

3. Den Strudelteig ausrollen und das vordere Drittel des Teigs mit dem Spinat belegen. Schafkäse darüber verteilen. Den Teig zu einem Strudel aufrollen und mit Wasser bepinseln. Im Ofen ca. 15-20 Minuten backen. Herausnehmen und servieren.

Tipp

Zum Blattspinat-Schafkäsestrudel passt ein Kräuterdip und/oder ein grüner Blattsalat mit Joghurt-Dressing.