# Einfacher Spinatstrudel

Auch wenn dieses Rezept einfacher Spinatstrudel heißt und wirklich leicht zuzubereiten ist, ist es dennoch ein raffiniertes Gericht aus der griechischen Küche.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 35 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 1,1 h



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 Stk. | Ei |
| 1 TL | Dill |
| 0.5 Stk. | Zwiebel |
| 150 g | Schafskäse |
| 1 Schuss | Olivenöl |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |
| 1 kg | Spinat |
| 4 Stk. | Strudelteigblätter |

## Zubereitung

1. Für den einfachen Spinatstrudel den Backofen auf 200°C vorheizen. Den Spinat gründlich putzen, waschen und abtropfen lassen. Zwiebel schälen und fein hacken. Schafskäse in kleine Würfel schneiden.

2. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und den Spinat darin kurz blanchieren. Anschließend abgießen, abtropfen lassen und in Eiswasser abschrecken. Spinat kräftig ausdrücken und beiseite stellen.

3. Eine große, hohe Pfanne mit Öl einfetten und erhitzen. Die Hälfte der Strudelteigblätter hineinlegen und mit dem warmen Öl beträufeln. Spinat mit Zwiebeln, Schafkäse, Dill und Eiern vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Die Spinat-Mischung auf dem Teig verteilen und mit den restlichen Strudelteigblättern

abdecken. Diese wiederum mit Öl beträufeln und mit einem heißen Messer in Vierecke schneiden.

5. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Strudelstücke darauf setzen. Im Ofen ca. 30 Minuten backen lassen. Dann herausnehmen und servieren.

## Tipp

Ein einfacher Spinatstrudel wird gerne mit grünem Blattsalat serviert.