

Griechischer Spinatstrudel

Der griechische Spinatstrudel ist einfach zum Nachkochen. Eine tolle Rezept Idee für eine köstliche Beilage oder als Hauptgericht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

1 Packung	Strudelteig (gezogen, ca. 120g)
70 g	Butter (zerlassen)
3 Stk.	Knoblauchzehne
50 g	Semmelbrösel
500 g	Spinat (frisch oder TK)
250 g	Feta
	Salz und Pfeffer
	Butter (zerlassen, zum Bestreichen)

Zubereitung

1. Für den **griechischen Spinatstrudel** die Strudelteig-Blätter laut Packungsanweisung vorbereiten. Die Menge ergibt zwei Strudel.
2. Den Backofen auf 190 °C vorheizen.
3. Die Knoblauchzehen schälen und klein hacken, etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch andünsten. Die Semmelbrösel kurz mit rösten und den frischen oder aufgetauten Spinat hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen, auskühlen lassen und den klein gewürfelten Feta dazu mischen.
4. Ein Strudelteig Blatt auf ein befeuchtetes Tuch legen. Mit zerlassener Butter bepinseln und ein zweites Teig-Blatt darüber legen.
5. Die Fülle auf dem unteren Drittel verteilen und an beiden Rändern zirka 3 cm freilassen. Die

Ränder einschlagen und mithilfe des Geschirrtuches einrollen.

6. Den Spinatstrudel mit der Naht nach unten auf ein Backblech legen und mit Butter bestreichen.
7. Auf mittlere Schiene im Backofen zirka 30 Minuten goldbraun backen.

Tipp