

## Schneller Spinatstrudel

Eine herzhafte, vegetarische Hauptspeise ist der schnelle Spinatstrudel. Dieses Rezept lässt sich mit weiteren Gemüsesorten variieren.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 22 min

**Ruhezeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 52 min



## Zutaten

800 g	Blattspinat
1 Packung	<a href="#">Blätterteig</a>
200 g	Crème fraîche
250 g	<a href="#">Schafskäse</a>
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
4 Stk.	Knoblauchzehen
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Den gewaschenen Blattspinat für den schnellen Spinatstrudel im kochenden Wasser für etwa 2 Minuten blanchieren. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in Eiswasser abschrecken. Gut abtropfen lassen und beiseitestellen. Backofen auf 180 Grad vorheizen.

2. Den fertigen Blätterteig auf Backpapier ausrollen und mit Crème Fraîche bestreichen. Den Spinat in eine Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer würzen und den grob zerbröselten Schafkäse dazugeben.
3. Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein schneiden und unter die Spinatmischung mengen. Die Spinatmasse gleichmäßig auf dem Blätterteig verstreichen, dass circa 5 Zentimeter Rand bleiben. Den Rand nach innen einschlagen und zum Strudel rollen. Das Ei verquirlen und den Strudel damit bestreichen.
4. Im Backofen für 20 Minuten fertig backen. 10 Minuten ruhen und 5 Zentimeter dicke Scheiben auf einem flachen Teller anrichten.

## **Tipp**

Frische Lachswürfel oder Garnelen in den schnellen Spinatstrudel geben. Die Garzeit bleibt dabei gleich.