Spinat-Schafskäse Strudel

Ein leckeres vegetarisches Rezept von der Ägäis: Der Spinat- Schafskäse Strudel vereint verschiedene Aromen in sich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,1 h

Zutaten

350 g	Blätterteig
420 g	Blattspinat
160 g	Schafskäse
80 g	Zwiebel
1 TL	Knoblauch
1 Stk.	Ei
1 EL	Öl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss

Zubereitung

1. Für den Spinat-Schafskäse Strudel den Blattspinat und Blätterteig laut Packungsnaleitung auftauchen lassen. Den Blattspinat in einem Sieb abtropfen lassen und gründlich ausdrücken. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Blätterteig darauf ausrollen.

2. Backofen auf 180°C vorheizen. Schafskäse grob zerbröseln. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin anrösten. Mit Spinat, Schafskäse und Knoblauch vermengen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

3. Die Spinatmischung der Länge nach in die Mitte des Blätterteigs setzen und die Teigenden zu einem Strudel zusammenzuschlagen. Ei verquirlen und die Oberfläche des Strudels damit

einpinseln.

4. Mehrmals mit einer Gabel leicht in den Strudel stechen, so wird ein Einreißen des Teigs beim Backen verhindert. Im Ofen ca. 45 Minuten backen, bis der Strudel eine schöne goldgelbe Farbe angenommen hat.

Tipp

Für Nicht-Vegetarier kann der Spinat-Schafskäse Strudel mit kleinen Schinkenwürfeln verfeinert werden.