

Spinat-Topfen-Strudel

Das Rezept für den Spinat-Topfen-Strudel ist ein wahrer Genuss und ein echter Hingucker auf dem Teller.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

1 Stk.	Blätterteig (ca. 270 g)
500 g	Blattspinat
200 g	Magertopfen (Quark)
1 Stk.	Ei
100 g	Crème fraîche
75 g	Gorgonzola
1 Prise	Muskatnuss
Salz und Pfeffer	
1 Stk.	Ei (zum Bestreichen)

Zubereitung

1. Für den **Spinat-Topfen-Strudel** beginnen wir damit, den Blattspinat zu waschen und kurz zu blanchieren, bevor wir ihn in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. In der Zwischenzeit schälen wir Knoblauch und schneiden ihn fein. Dann nehmen wir eine Schüssel und rühren Topfen, Ei, zerbröselten Gorgonzola und Crème fraîche mit einem Schneebesen glatt. Danach geben wir den Knoblauch dazu und würzen alles mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer.
2. Jetzt rollen wir den Blätterteig auf einer Arbeitsfläche aus und tragen zuerst den gut abgetropften Spinat und dann die Topfemischung auf einem Drittel des Teiges auf. Danach rollen wir den Teig ein und setzen den Strudel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.
3. Bevor wir den Strudel in den vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober-/Unterhitze für 30 Minuten geben, bestreichen wir ihn mit verquirltem Ei. Wenn er fertig gebacken ist, schneiden

wir ihn noch heiß in Portionen und servieren ihn auf vorgewärmten Tellern.

Tipp

Den Spinat-Topfen-Strudel vor dem Servieren noch mit etwas zerbröseltem Gorgonzola bestreuen. Der Spinat-Strudel schmeckt auch kalt serviert.