

Spinatstrudel aus der Heißluftfritteuse

Durch die Zubereitung in der Heißluftfritteuse wird der Spinatstrudel außen besonders knusprig, während er innen herrlich saftig bleibt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 26 min

Gesamtzeit: 46 min



Zutaten

1 Packung	Blätterteig
170 g	Sauerrahm
750 g	Blattspinat
200 dag	Schafskäse (Feta)
4 Stk.	Knoblauchzehe
	Salz
	Pfeffer
2 EL	Butter

Zubereitung

1. Für den **Spinatstrudel aus der Heißluftfritteuse** den Blattspinat gründlich verlesen und in kaltem Wasser waschen, um Schmutz zu entfernen. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen und den Spinat darin für etwa 1 Minute blanchieren. Anschließend sofort abgießen und in Eiswasser abschrecken, um die grüne Farbe zu erhalten. Den abgekühlten Spinat gut ausdrücken, in feine Streifen schneiden und beiseitestellen.
2. Den Schafskäse zerbröseln und mit dem geschnittenen Spinat sowie dem zerdrückten Knoblauch vermengen. Mit Salz, Pfeffer abschmecken.
3. Den Blätterteig ausrollen und in der Mitte gleichmäßig Sauerrahm verstreichen. Die vorbereitete Spinat-Schafskäse-Masse mittig auf dem Teig verteilen. Die Seiten des Blätterteigs über die Füllung einschlagen und den Teig vorsichtig zusammenrollen. Die Enden gut verschließen, damit die Füllung nicht ausläuft. Den fertig gerollten Spinatstrudel auf die Grilltasse der Heißluftfritteuse setzen und mit der flüssigen Butter bestreichen, damit er beim

Backen eine schöne goldbraune Farbe erhält. In der Heißluftfritteuse bei 180 °C für etwa 25 Minuten backen, bis der Strudel knusprig und goldbraun ist.

Unsere Empfehlung

Philips Heißluftfritteuse 6,2 L
Airfryer XL



[hier bestellen](#)



Tipp

Den fertigen Spinatstrudel in Scheiben schneiden und warm servieren. Er passt perfekt als Hauptgericht mit einem frischen Salat oder auch kalt serviert als herzhafter Snack für zwischendurch.