Spinatstrudel

Der Spinatstrudel mit Schafskäse ist mit dem fertigen Blätterteig schnell zubereitet. Ein tolles Rezept ganz ohne Fleisch!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

60 g	Blattspinat
2 Packungen	Blätterteig
150 g	Zwiebel (fein geschnitten)
130 ml	Olivenöl
1 Stk.	Knoblauchzehe (fein gehackt)
150 g	Schafskäse (zerkrümelt)
50 ml	Sauerrahm
2 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss
1 Stk.	Ei (zum Bestreichen)
50 g	Mehl (für die Arbeitsfläche)

Zubereitung

1. Vor der Zubereitung des **Spinatstrudels** den Backofen auf 210°C vorheizen. Die Hälfte des Olivenöls in einem Topf erhitzen und die geschnittenen Zwiebeln darin glasig dünsten.

2. Den Spinat dazugeben und den Topf verschließen. Solange dünsten, bis die Spinatblätter zusammengefallen sind, dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

3. In der Zwischenzeit aus den Eiern und dem Sauerrahm, dem übrigen Olivenöl, dem

zerkrümelten Schafskäse und der fein gehackten Knoblauchzehe eine sämige Masse rühren.

4. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und den Blätterteig darauf vorsichtig zu einem Rechteck ausrollen. Die Spinatmischung auf dem Teig verteilen, die Ränder großzügig frei lassen.

5. Die Längsseiten des Blätterteigs mit Ei bestreichen und zusammenklappen. Die Oberfläche wieder mit Ei bestreichen und mehrmals mit der Gabel einstechen. Einige Minuten im Backofen anbacken, dann Temperatur auf 180°C reduzieren und goldbraun backen.

Tipp

Zu dem Spinatstrudel ein frisches Joghurt-Dressing reichen.