

Strudel mit Lachs und Spinat

Wenn du ein schnelles und einfaches Rezept für einen köstlichen Strudel mit Lachs und Spinat suchst, dann bist du hier genau richtig.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

1 Packung	Strudelteig (aus dem Kühlregal)
250 g	Frischkäse
1 Messerspitze	Muskatnuss
	Salz und Pfeffer
4 Stk.	Knoblauchzehe
250 g	Spinat (TK)
4 Stk.	Lachsfilet
1 Spritzer	Frischen Zitronensaft
1 Stk.	Ei

Zubereitung

1. Zunächst solltest du für den **Strudel mit Lachs und Spinat** den Spinat auftauen und das Backrohr auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Lege ein Backblech mit Backpapier aus.
2. Schäle den Knoblauch und hacke ihn klein. Vermenge den aufgetauten Spinat in einer Schüssel mit Knoblauch und Frischkäse und würze alles kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss. Wasche die Lachsfilets, tupfe sie mit Küchenpapier trocken, schneide sie in Stücke oder Streifen, beträufle sie mit Zitronensaft und salze sie ein wenig.
3. Rolle den Strudelteig aus und belege ihn in der Mitte mit der Spinat-Frischkäse-Mischung. Lege die Lachsfilets darüber und rolle den Strudel ein. Drücke die Enden fest und bestreiche ihn mit einem verquirltem Ei.
4. Backe den Strudel im vorgeheizten Backrohr für etwa 35-40 Minuten goldbraun. Der fertige Strudel mit Lachs und Spinat ist ein absoluter Gaumenschmaus und eignet sich perfekt für

ein schnelles Mittagessen oder Abendessen.

Tipp

Zum Strudel mit Lachs und Spinat einen gemischten Salat und einen Kräuter-Dip reichen.