

Spinatstrudel mit Schafskäse

ca. 12 Portionen



gelingt leicht

bis zu 25 Min.



Zutaten:

Backzubehör:

1 Backblech

Plunderteig:

300 g Plunderteig (aus dem Kühlregal)

Spinatfüllung:

3 EL Speiseöl
600 g tiefgekühlter Blattspinat
2 klein geschnittene rote Zwiebeln
2 klein gehackte Knoblauchzehen
1 KL Salz
1 KL gemahlener Pfeffer
1 Prise gemahlene Muskatnuss
1 Suppenwürfel
1 EL glattes Mehl

Zum Bestreuen:

200 g klein geschnittener Schafskäse

Zum Bestreichen:

1 versprudelttes Ei (Größe M)

Wie backe ich einen Spinatstrudel?:

- 1 Plunderteig:**
Den Teig nach Packungsanleitung vorbereiten.
- 2 Spinatfüllung:**
Das Öl erhitzen, Spinat und Zwiebeln dazugeben und unter Rühren rösten. Knoblauch, Salz, Pfeffer, Muskat und Suppenwürfel dazugeben und gut durchrühren. Das Mehl darübersieben und unterrühren. Vom Herd nehmen und kalt stellen.
- 3** Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig (40 x 45 cm) ausrollen und halbieren. Von jeder Teighälfte zwei 1 cm breite Teigstreifen abschneiden.
- 4** Die Füllung in die Mitte der Rechtecke geben und mit Käse bestreuen. Die Teigländer mit Ei bestreichen und den Teig über der Füllung zusammenklappen. Die Strudel mit dem Schluss nach unten auf ein leicht befettetes Backblech geben. Die Strudel mit Ei bestreichen und die Teigstreifen auf die Oberfläche legen. Nochmals mit Ei bestreichen.



Dr. Oetker Österreich

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C
Heißluft 180 °C
Backzeit: ca. 30 Minuten



© Dr. Oetker GmbH · Postfach 19 · 9500 Villach, Austria · www.oetker.at
E-Mail: service@oetker.at · Tel. (innerhalb Österreichs) 04242/55 4 54-33