



## Benötigte Zutaten

250 g	Topfen
1 Pkg.	Blätterteig
400 g	Spinat tiefgekühlt
	Salz, Pfeffer
2	Knoblauchzehen
1	Ei

## Topfen - Spinatstrudel

### Schlanke Küche

### Anleitung

#### Zubereitung

1. Spinat auftauen und sehr gut ausdrücken.
2. Mit Topfen vermischen.
3. Mit Salz, Pfeffer sowie zerdrücktem Knoblauch würzen.
4. Den Blätterteig nach der Packungsangabe auf dem Backpapier ausrollen.
5. Die Füllung auf dem Teig verteilen.
6. Einrollen.
7. Mit einem verquirlten Ei bestreichen.
8. Bei 170 °C ca. 30 Minuten backen.

Spinat auftauen, sehr gut ausdrücken, mit Topfen vermischen und mit Salz, Pfeffer sowie zerdrücktem Knoblauch würzen. Den Blätterteig nach der Packungsangabe auf dem Backpapier ausrollen, die Füllung auf dem Teig verteilen, einrollen und mit einem verquirlten Ei bestreichen. Bei 170 °C ca. 30 Minuten backen.



Ein Rezept der:  
AMA Marketing