

Benötigte Zutaten

250 g	Premium Topfen 40%
1 Pkg.	Blätterteig
400 g	Spinat tiefgekühlt
	Salz, Pfeffer
2	Knoblauchzehen
1	Ei

Topfen-Spinatstrudel

Spinatstrudel ist ein beliebtes vegetarisches Hauptgericht in der österreichischen Küche. Die Füllung aus Blattspinat und Topfen sorgt für einen mild-würzigen Geschmack, der durch Knoblauch abgerundet wird. Ob mit selbstgezogenem Strudelteig oder Blätterteig aus dem Kühlregal: Spinatstrudel gelingt auch weniger geübten Köchinnen und Köchen gut und lässt sich vielseitig als Hauptspeise oder Beilage servieren.

Anleitung

Zubereitung

1. Spinat auftauen, sehr gut ausdrücken, mit Topfen vermischen und mit Salz, Pfeffer sowie zerdrücktem Knoblauch würzen.

2. Den Blätterteig nach der Packungsangabe auf dem Backpapier ausrollen, die Füllung auf dem Teig verteilen, einrollen und mit einem verquirlten Ei bestreichen.

3. Bei 170 °C ca. 30 Minuten backen.

Tipps

Frischen Blattspinat kurz blanchieren und sehr gründlich ausdrücken, damit die Füllung nicht wässrig wird.

Tiefkühlspinat ist eine zeitsparende Alternative, muss aber ebenfalls gut entwässert werden.

Dazu passt ein einfacher Salat mit Kürbiskernöl-Dressing oder ein Klecks Sauerrahm.

Ein Rezept der:



AMA Marketing