

# Spinat-Strudel

Zutaten | 4 Portionen

1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
2 EL	Öl
200 g	Blattspinat, TK
	Salz, Pfeffer
1 Prise	Muskat
1 Prise	Zimt
20 g	Pinienkerne
2 Zweige	frische Minze
300 g	Hirtenkäse
2	Eier
40 g	Rosinen
1 Pkg.	Strudelteig-Blätter
4 EL	Olivenöl
1 Ei	Ei
60 ml	Sahne

Zubereitungszeit: 60 Min.

## Zubereitung:

- Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- Zwiebel und Knoblauch fein würfeln und in Öl glasig dünsten.
- Spinat auftauen, fest ausdrücken, grob hacken und zu den Zwiebeln geben. Spinat etwa 3 Minuten anschwitzen, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zimt würzen. Danach abkühlen lassen.
- Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.
- Minze-Blättchen abzupfen, waschen, fein hacken.
- Hirtenkäse zerdrücken und mit den Eiern vermengen.
- Eier-Käsemasse mit den Pinienkernen, Minze und Rosinen zum Spinat geben und gut untermischen. Alles kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- Eine Auflaufform (ca. 20 cm x 30 cm) mit Olivenöl fetten. Strudelteig-Blätter (à 30 x 30 cm) in drei Portionen aufteilen, so dass man drei Strudel wickeln kann. Die Strudelteigblätter mit 2 EL Olivenöl bepinseln. Die Füllung jeweils auf dem unteren Drittel einer Teigplatte verteilen. Dabei an den Enden jeweils einen 3 cm breiten Rand frei lassen. Strudelblätter aufrollen, an den Enden einklappen und mit der eingeklappten Seite nach unten in die Auflaufform legen. So nacheinander drei Spinat-Strudel herstellen und nebeneinander in die Auflaufform legen. Strudeldecke mit 2 EL Olivenöl einstreichen.
- Ei mit Sahne, Salz und Pfeffer verquirlen und über die Strudel gießen. Sesam darüber streuen. Strudel bei 200 °C 45 Minuten im Ofen backen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von ca. 258 g:

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
705 kcal	56,7 g	25,4 g	24,6 g	311 mg