

Spinat Feta Strudel



Du brauchst für einen Strudel:

- 1 Pkg Blätterteig
- 1 Pkg Blattspinat – oder frischen Spinat
- 1 Pkg Schafkäse (Feta)
- 1 Roten Paprika
- Knoblauch
- Salz
- Pfeffer
- Muskat

Zuerst schwitzt du den feingeschnittenen Knoblauch und den gewürfelten Paprika in etwas Butter an, dann gibst du den Blattspinat dazu – frischer Spinat wäre am Besten – gut würzen, so lange garen bis die Flüssigkeit verdampft ist, abkühlen lassen. Dann zerbröselst du den Schafkäse und mischt ihn unter den Spinat.

Du legst den Blätterteig auf ein Küchentuch, darauf die Spinatmasse, einrollen, die Enden mit Eigelb verkleben, bei ca. 180 Grad backen, bis der Blätterteig eine schöne Farbe hat.

Dazu passt: Tzatziki :-)

Für das Tzatziki:

ca. Angaben

- 250 g griechischen Joghurt
- 150 g Sauerrahm
- 1 kleine Salatgurke
- 4 Knoblauchzehe, geschält
- 1 EL Olivenöl
- Zucker, Salz, Pfeffer

Die Gurken fein raspeln, mit Salz bestreuen und mind. 15 Minuten stehen lassen. Dann die Gurke fest ausdrücken und mit Joghurt, Sauerrahm und 1 EL Olivenöl vermengen. Knoblauchzehen dazupressen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Strudel mit gezacktem Messer schneiden und mit Tzatziki servieren.

Dazu passt auch noch ein frischer Sommersalat.

Guten Appetit