

Rezept der Woche

Blätterteig-Spargel-Spinat-Strudel



Zutaten für 4 Personen

- 1 Packung Blätterteig (ca. 270–300 g)
- 500 g weißer geschälter Garlipp-Spargel
- 200 g frischer Blattspinat (alternativ: tiefgekühlt und aufgetaut)
- 150 g Feta oder Emmentaler, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 kleine Zwiebel
- 2 EL Olivenöl oder Butter
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 1 Ei (zum Bestreichen) zum Bestreuen
- Optional: Pinienkerne oder Sesam

Blätterteig-Spargel-Spinat-Strudel für 4 Personen

Vorbereitungen

- Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen
- Spargel in leicht gesalzenem Wasser ca. 5 Minuten vorkochen, abtropfen lassen und beiseitestellen

Spinat vorbereiten

- Olivenöl oder Butter in einer Pfanne erhitzen.
- Knoblauch und Zwiebel darin kurz anbraten, den Spinat hinzufügen und zusammenfallen lassen (bei Tiefkühl-Spinat auftauen und das Wasser ausdrücken)
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken; abkühlen lassen

Füllung mischen

- Abgekühlten Spinat mit dem Käse vermengen

4. Strudel füllen

- Blätterteig auf einem Backblech mit Backpapier ausrollen
- Spinat-Käse-Mischung mittig auf dem Teig verteilen und die Spargelstangen darauflegen
- Seiten des Teigs über die Füllung klappen und den Strudel vorsichtig einrollen; die Naht sollte unten liegen

Bestreichen und Backen

- Den Strudel mit verquirltem Ei bestreichen
- Optional mit Pinienkernen oder Sesam bestreuen
- Im vorgeheizten Ofen ca. 25 bis 30 Minuten goldbraun backen

Servieren

- Den Strudel leicht abkühlen lassen, in Stücke schneiden und warm servieren

Guten Appetit!

 **Garlipp-Spargel**[®]

aus Schelldorf bei Stendal
www.garlipp-spargel.de • Tel. 03 93 62 - 8 11 27

Wir schälen Ihren Spargel kostenlos!

Sie erhalten von 1 kg Spargel mindestens 700 g geschälte Stangen und 300 g Schalen (auf Wunsch)