

Spinat-Kartoffelstrudel

Zutaten:

3 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
250 g Kartoffeln
400 g Spinat
Salz, Pfeffer
1 Msp Muskatnuss
3 EL Öl
1 Pkg Strudelteig
150 g Feta
1 Ei



Zubereitung

Backrohr auf 200° Grad vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Kartoffel schälen und klein würfeln. In einer Pfanne mit Öl Knoblauch und Zwiebel andünsten, den gewaschenen und geschnittenen Spinat und die Kartoffel zu geben und kurz mitdünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Den Strudelteig ausrollen und die Spinat-Kartoffelmasse darauf verteilen, den in Würfeln geschnittenen Schafkäse auf die Spinatmasse legen. Den Strudel einrollen, die Enden gut andrücken und mit Ei bestreichen. Für etwa 30 Minuten ins Backrohr schieben und goldbraun backen.



Teige

