Unser Rezept

DER WOCHE

SPINAT-FETA STRUDEL

LECKER UND EINFACH

ZUTATEN

300 g Blattspinat

200 g (veganer) Feta-Käse

2 Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

1 EL Olivenöl

1 EL Tomatenmark

1 TL Paprikapulver

Salz und Pfeffer

1 Packung Blätterteig

ZUBEREITUNG

Den Blattspinat waschen und abtropfen lassen, die Zwiebeln und den Knoblauch hacken. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin anbraten.

Tomatenmark und Paprikapulver hinzufügen und gut vermischen. Blattspinat ebenfalls hinzufügen und köcheln lassen, bis er zusammengefallen ist.

Die Pfanne vom Herd nehmen und den (veganen) gebröselten Feta-Käse hinzufügen. Alles gut vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Blätterteig ausrollen und die Spinat-Feta Mischung darauf verteilen. Den Blätterteig zusammenrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Den Spinat-Feta Strudel im vorgeheizten Ofen bei 200°C (Umluft) ca. 20–25 Minuten backen. Dazu passt gut ein frischer Gartensalat mit Balsamico Dressing.

Fertig!

WEIERHÖFER Gartengemüse

Orfeas Fischer und Sara Knapp GbR · Zur Burg 1 · 67295 Bolanden
hallo@weierhoefer-gartengemuese.de · www.weierhoefer-gartengemuese.de