

Spinatstrudel mit Schafkäse

Zutaten für vier Personen

500 g Blattspinat, 250 g Schafkäse, 1 Zehe Knoblauch, 1 Pkg. Blätterteig,
250 ml Joghurt, 250 ml Sauerrahm, 1 EL Salz, Prise Pfeffer, 2 EL Olivenöl
1 Eigelb, Zitronensaft

Zubereitung

Spinat waschen und in Olivenöl leicht andünsten. Knoblauchzehe zerdrücken, dazugeben. Salzen, pfeffern. Schafkäse in ca. 1x1 cm Würfel schneiden und dazugeben. Gut umrühren und abkühlen lassen. Dann Blätterteig auf gefettetes Blech ausrollen und die noch warme Fülle verstreichen. Zu einem Strudel rollen und mit dem Eidotter bestreichen. Bei 180 Grad in Heißluft goldbraun backen. Für die Joghurt-Soße den Sauerrahm, das Joghurt, Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren und abschmecken. Den fein geschnittenen Schnittlauch beifügen und mit dem heißen Strudel servieren!

Gutes Gelingen wünscht
Karen Binder-Neschi

