



Heißer Spinatstrudel

mit Kartoffeln und Basilikumöl



30-40Min.



2 Personen

Heute hat unsere Köchin Hannah einen wunderbaren Blätterteig-Strudel für dich, der mit Kartoffeln und Spinat gefüllt wird. Du servierst und genießt ihn mit Basilikumöl, das nicht nur in der Küche Verwendung findet, sondern dem auch medizinische und kosmetische Wirkungen zugeschrieben werden. Am liebsten mögen wir es aber dennoch in der Küche!

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Baby Spinat
- 1 rote Zwiebel
- 1 Packung passierte Tomaten
- 1 Netz mehligkochende Kartoffeln
- 1 Packung Reibekäse-Mix ⁷
- 1 Blätterteig ¹
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Basilikumöl

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- Backblech
- Backofen mit Umluft oder Ober-/Unterhitze
- mittelgroße Pfanne
- Sieb
- Wasserkocher

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 900.0kcal, Fett 63.7g, Eiweiß 26.6g, Kohlenhydrate 53.2g



1. Kartoffeln raspeln

Den Backofen auf 180°C Umluft oder 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die **Zwiebel** und den **Knoblauch** schälen und fein hacken, den **Spinat** grob hacken. Die **Kartoffeln** ggfs. schälen und grob raspeln, durch ein Sieb auswringen.



2. Zwiebeln anbraten

In einer großen Pfanne 1-2EL Olivenöl mittelhoch erhitzen und die **Zwiebeln** darin für ca. 1-2Min. anbraten. Inzwischen den **Spinat** mit etwas kochenden Wasser aus dem Wasserkocher übergießen und durch ein Sieb auswringen.



3. Füllung vorbereiten

Nun die **Kartoffeln**, **Knoblauch** und den **Spinat** zu den **Zwiebeln** hinzufügen und ca. 2-3Min. mitbraten. Gut mit Salz und Pfeffer abschmecken.



4. Teig vorbereiten

Inzwischen den **Blätterteig** mit Papier ausrollen und gleichmäßig mit der **Hälfte der passierten Tomaten** bestreichen, sodass ein ca. 2cm dicker Rand frei bleibt, dann mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. **Tipp:** Den **Rest der Tomaten** für ein anderes Rezept aufbewahren.



5. Strudel füllen

Den **Kartoffel-Spinat-Mix** mittig auf die **Tomaten** geben und mit **Käse** bestreuen.



6. Strudel rollen

Nun den **Rand** über die **Füllung** klappen, die Enden gut verschließen und auf die Falst legen. Den **Strudel** auf einem Blech für ca. 12-15Min. backen. **Tipp:** Wer mag, kann den Teig mit etwas Olivenöl einstreichen. Mit **Basilikumöl** garniert servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.     **#marleyspooning**