



## Heißer Spinatstrudel

mit Kartoffeln und Basilikumöl



30-40Min.



3-4 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 Netz mehligkochende Kartoffeln
- 1 rote Zwiebel
- 1 Packung passierte Tomaten
- 1 Packung Reibekäse-Mix <sup>7</sup>
- 2 Blätterteige <sup>1</sup>
- 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 820.0kcal, Fett 57.4g, Eiweiß 18.4g, Kohlenhydrate 55.8g



**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 kochendem 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 die **Blätterteige** mit Papier ausrollen und gleichmäßig mit den **passierten Tomaten** bestreichen, sodass ein ca. 2cm dicker Rand frei bleibt, dann mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen.



**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. Die **Strudel** nach Wunsch auf zwei Blechen oder ein Blech im Ofen für ca. 12-15Min. backen. **Tipp:** Wer mag, kann den Teig mit etwas Olivenöl einstreichen. Mit **Basilikumöl** garniert servieren.