

Spinat-Lachs-Strudel

(für 4 Personen)

Zutaten:

125g Mehl
2 EL Öl
1 Eigelb
Salz
350g Blattspinat
Pfeffer, Muskat
200g Hartkäse
200g Räucherlachs
50g flüssige Butter
½ Bund frische Kräuter
300g Vollmilchjoghurt
Meerrettich



Zubereitung:

Mehl mit 1 EL Öl, Eigelb, Salz und 60ml Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Mit Mehl bestäuben und zugedeckt ca. 20 Min. kalt stellen. Inzwischen den Spinat in einem Topf mit etwas Butter anschwitzen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Käse in Würfel schneiden, Räucherlachs klein schneiden und beides zu dem Spinat geben. Teig ausrollen und auf ein Tuch geben. Mit den Händen ausziehen. Mit Fett bestreichen und die Masse auf den Teig geben und verteilen. Ränder einschlagen und mit Hilfe des Tuches aufrollen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben, mit restlichem Fett bestreichen. Bei 200 Grad ca. 15 – 20 Minuten backen.

Kräuter fein schneiden und mit dem Joghurt vermischen, mit Gewürzen abschmecken und nach Belieben Meerrettich zugeben. Zu dem aufgeschnittenen Strudel servieren.

Guten Appetit