

## Spinat-Lachs-Strudel

(für 4 Personen)

### Zutaten:

125g Mehl

2 EL Öl

1 Eigelb

Salz

(wer mag, kann auch fertigen

Filoteig/Strudelteig verwenden)

350g Blattspinat

Pfeffer, Muskat

200g Hartkäse

200g Räucherlachs

50g flüssige Butter

½ Bund frische Kräuter

300g Vollmilchjoghurt

Meerrettich (nach Geschmack) oder Frischkäse mit Kräutern



### Zubereitung:

Mehl mit 1 EL Öl, Eigelb, Salz und 60ml Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Mit Mehl bestäuben und zugedeckt ca. 20 Min. kaltstellen. 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!

Wünscht Ihnen das Lehrerkollegium des PMHG