Spinat-Käse-Strudel mit Wurst

Meine Wahl.

Gesamtzeit: 30 min

Einfach



Zutaten

für 4 Personen

2	gebratene Bratwürste vom Schweizer Schwein, siehe Tipp
2	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
1 EL	HOLL-Rapsöl
150 g	tiefgekühlter Blattspinat, aufgetaut
250 g	Ricotta
120 g	geriebener Gruyère
	Salz
	Pfeffer
	Muskat
50 g	Butter
1 Packung	Strudelteig (4 Blätter)

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

573	kcal
29 g	Eiweiss
20 g	Kohlenhydrate
42 g	Fett

enthält Gluten

enthält Laktose

Low Carb

Zubereitung

1. Die Haut der Würste abziehen und das Wurstfleisch hacken.

2. Zwiebel und Knoblauch schälen und hacken. Beides im heissen Öl glasig dünsten.

3. Spinat gut auspressen und grob hacken. Spinat mit Wurstfleisch, Zwiebeln, Knoblauch, Ricotta und Käse mischen und die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

4. In einer kleinen Pfanne die Butter auf kleiner Stufe schmelzen.

5 Teigblätter auseinanderfalten. Das erste Blatt auf ein Küchentuch legen und mit Butter bestreichen. Mit einem weiteren Blatt belegen, wieder mit Butter bestreichen und mit den restliche Strudelblätter auf die gleiche Weise verfahren. Die Füllung auf der unteren Hälfte des Teiges verteilen, dabei seitlich einen Rand von etwa 4 cm frei lassen. Seitliche Ränder einschlagen, den Teig mit Hilfe des Küchentuchs zu einem Strudel aufrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech gleiten lassen. Mit der restlichen Butter bestreichen.

6 Den Strudel im auf 200°C Umluft (Ober-/Unterhitze 220°C) vorgeheizten Backofen auf der zweituntersten Rille etwa 25 Minuten goldbraun backen.

Tipp
Das Rezept kann neben Schweins- auch mit Resten von Kalbsbratwürsten oder Cervelat zubereitet werden.