



Spinat-Strudel mit Räucherlachs



 Dauer
75 min.

 Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

Blattspinat, tiefgefroren	500 g
Weizenmehl, Type 405	300 g
Eier	1 St.
Salz	
Sonnenblumenöl	5 EL
Wasser	150 ml
Zwiebeln, gelb	2 St.
Butter	50 g
Crème fraîche	200 g
Pfeffer, schwarz	
Muskatnuss, gemahlen	
Räucherlachs	200 g

Zubereitung

Spinat am besten über Nacht in einem Sieb auftauen lassen. In einer Schüssel Mehl, Eier, 1 Prise Salz, 4 EL Öl und lauwarmes Wasser verrühren. Den Teig auf einer Arbeitsfläche für ca. 5 Min. glatt kneten. Zu einer Kugel formen, mit dem restlichen Öl einpinseln und in einer Schüssel abgedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen.

Inzwischen Zwiebel halbieren, schälen und in Spalten schneiden. Spinat ausdrücken und grob hacken. In einer Pfanne auf mittlerer Stufe Butter schmelzen. 1 EL Butter herausnehmen und beiseitestellen. Zwiebel in der Pfanne anschwitzen, Spinat hinzugeben, in eine Schüssel geben, abkühlen lassen. Crème fraîche unter den Spinat ziehen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) aufheizen. Teig auf einem bemehlten Küchentuch so dünn zu einem Rechteck (ca. 30 x 45 cm) ausrollen, dass man hindurchsehen kann. An einer Längsseite mit Räucherlachs belegen, dabei an den Schmalseiten jeweils 2 cm Rand frei lassen, vorsichtig den Spinat hinzugeben.

Schmale Ränder nach innen klappen, Strudel von der Längsseite mit der Füllung her aufrollen und mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Im heißen Backofen ca. 40 Min. knusprig backen, dabei mehrmals mit übriger zerlassener Butter bestreichen. In Scheiben geschnitten servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	728 kcal		
Kohlenhydrate	65 g	Ballaststoffe	5 g
Eiweiß	23 g	Fette	39 g