



Spinatstrudel mit Räucherlachs

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 60m
- **Fertig in** 1:15 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '75', 'cook_time' : '60m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der gefüllte Spinatstrudel ist ein allseits beliebtes Gericht. Die delikate Teigrolle kennt man vor allem aus der österreichischen Küche. Dort gelten sie als Nationalgericht und sind sowohl als süße Strudel als auch herzhaftes Strudel verbreitet.

Verschiedene Teigvarianten

In der Regel wird der Teig aus Weizenmehl, Wasser und Öl zubereitet, doch gerade in Österreich gibt es noch diverse Abwandlungen wie beispielsweise den Topfenteig oder den Kartoffelteig. Beim Topfenteig handelt es sich um einen Strudelteig, bei dem anstelle von Wasser Quark eingesetzt wird. Diese Variante wird gerne bei süßen Gerichten verwendet.

Wie der Name vermuten lässt, ist die Zugabe von Kartoffeln im Teig ausschlaggebend. Dieser Teig wird vermehrt für pikante und herzhaftes Strudel verwendet und sorgt für das Gewisse etwas.

In diesem Rezept konzentrieren wir uns auf den herkömmlichen Teig. Wer sich an einen selbst gemachten Blätterteig nicht heran traut, kann natürlich auch fertigen Teig aus dem Kühlregal verwenden. Zum köstlichen Spinatstrudel empfehlen wir folgende Soßen: mediterrane Hollandaise oder die pikante Tomaten-Basilikum-Salsa.

Zutaten

- 200 g Blätterteig aus dem Kühlregal
- 300 g TK - Blattspinat, aufgetaut, gut ausgedrückt, grob gehackt
- 200 g frische Champignons, gesäubert, in Scheiben
- 50 g Butter
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 200 g Creme fraiche
- 200 g Räucherlachs in Scheiben
- Knoblauchsatz, etwas geriebene Muskatnuss, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Wenn Sie Blätterteig verwenden: Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Blätterteig etwas dünner ausrollen und auf ein Küchentuch legen. Anschließend mit flüssiger Butter bestreichen und mit Räucherlachs belegen. Lassen Sie 2 cm Rand frei.

Schritt2

Für die Füllung werden die Champignons in Butter angeschwitzt. Etwas zeitversetzt werden die Zwiebeln dazu gegeben. Anschließend den Spinat hinzufügen, Creme fraiche unterziehen und die Füllung mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Schritt3

Die Füllung wird nun auf dem Räucherlachs verteilt und die Blätterteig-Ränder nach innen geklappt. Die Teigrolle mithilfe des Küchentuchs zu einem Strudel aufrollen und erneut mit flüssiger Butter bestreichen.

Schritt4

Den Backofen auf höchster Stufe vorheizen und das flache Backblech mit Backpapier auslegen.

Schritt5

Für ca. 40 min. auf der mittleren Schiene backen und zwischendurch immer wieder mit Butter bestreichen. Den fertigen Strudel in Scheiben schneiden und zu Tisch geben.

Rezeptart: Fischgerichte, Kleine Gerichte, Partyrezepte, Schnelle Rezepte, Warme Fischgerichte, Warme Vorspeisen **Zutaten:**Blätterteig, Blattspinat, Champignons, Räucherlachs, zwiebel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spinatstrudel-raeucherlachs/>