



Blätterteigstrudel mit Spinat- Käsefüllung

Zutaten für 4 Portionen:

400 g Spinat
1 Zwiebel
100 g Bergkäse
1 Bund Petersilie
1 Knoblauchzehe
Salz
Pfeffer
1 Ei
1 El. Sesam
1 Pck. Blätterteig



Zubereitung:

Spinat in kochenden Wasser ca. 1 Min. kurz überbrühen. Spinat abgießen, fest ausdrücken und klein schneiden. Zwiebeln fein schneiden, Knoblauch pressen, mit Spinat, geriebenen Käse gehackte Petersilie gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles etwas abkühlen lassen.

Blätterteig ausrollen in der Mitte die Spinatmasse geben, zu einer Rolle zusammen schlagen. Mit Eidotter bestreichen und Sesam bestreuen. Im Backofen bei 200 Grad ca. 30 Minuten backen.

Dazu Tomatensoße reichen. Und ein Feldsalat mit Zitronen-Joghurt-Soße



<https://esschmecktmir.wordpress.com>