

A large, golden-brown spinach strudel topped with sesame seeds, served in a black cast-iron pan. The strudel is filled with spinach, feta cheese, and speck. In the background, there is a small bowl of salad and a package of LAND-LEBEN Dinkel Semmelbrösel.

Spinatstrudel mit Feta Käse und Speck

Ob süß oder pikant, Strudel isst die ganze Familie gern. Mit einem einfachen Grundrezept für den Teig steht dem kreativen Strudelbacken nichts mehr im Weg.

Rezept

4 Personen

45 Minuten

einfach

Strudelteig:

- 250g Dinkelmehl
- 250g Magertopfen
- 150g kalte Butter
- 1 TL Salz

Füllung:

- 5 EL LAND-LEBEN **BIO Dinkel Semmelbrösel**
- 400g Spinat TK
- 100g Speckwürfel

- 100g Feta Käse
- 1 EL Butter
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe

Topping:

- 1 Ei
- 2 EL Sesam

Zubereitung:

Für den Strudelteig alle Zutaten rasch mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. In Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank ruhen lassen.

Spinat für die Füllung auftauen lassen und gut ausdrücken. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln.

Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel, Knoblauch und Speckwürfel darin anbraten. **LAND-LEBEN Bio Dinkel Semmelbrösel** zugeben und rösten bis sie goldbraun sind. Die Füllung abkühlen lassen.

Das Backrohr auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Nun den Strudelteig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer gut bemehlten Oberfläche ausrollen. Die Speckbrösel in die Mitte des Teiges geben, Spinat darauf verteilen, Feta Käse mit den Fingern darüber bröseln.

Den Strudel nun einrollen, die Enden gut verschließen und in eine gefettete ofenfeste Form geben.

Das Ei verquirren und den Strudel großzügig damit einpinseln. Abschließend mit Sesam bestreuen und für ca. 35-40 Minuten backen.

TIPP:

Wer den Strudel vorbereiten möchte, kann ihn fertig zubereiten (nicht backen) und einfrieren. Ca. 30 Minuten vor der Zubereitung aus dem Gefrierschrank nehmen und bei gewohnter Temperatur backen.

www.land-leben.com