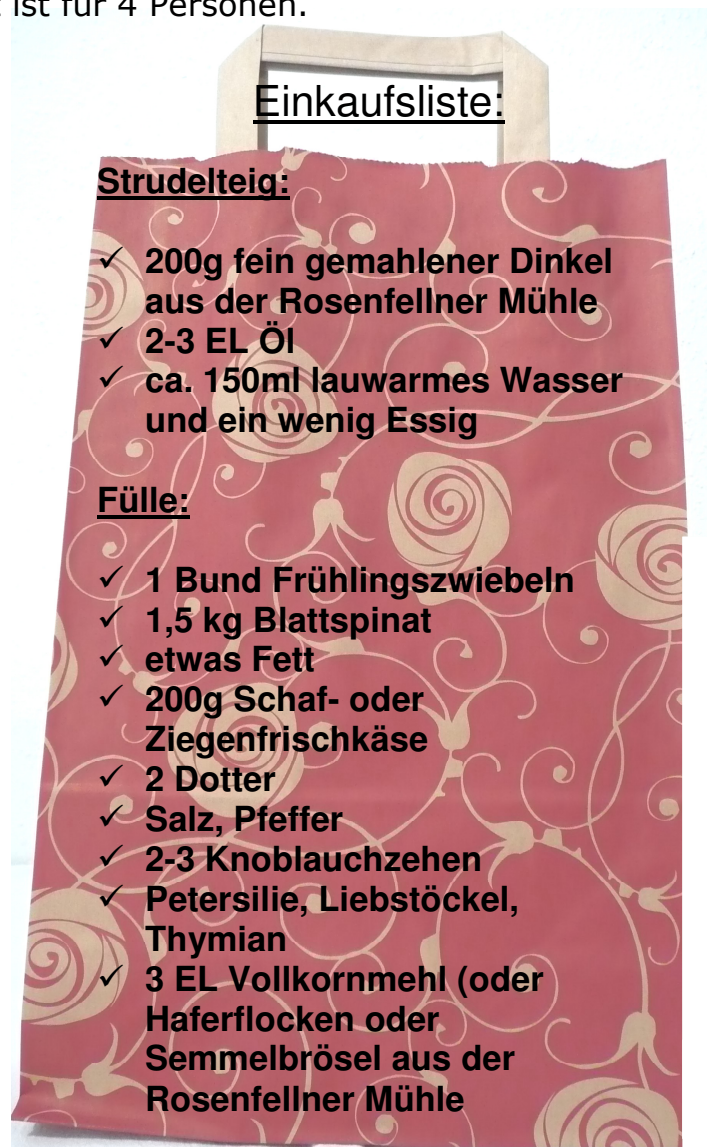


Spinat-Schafkäse-Strudel in Vollkornhülle

Das Rezept ist für 4 Personen.



Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig zu einem Strudelteig verarbeiten und in Folie gewickelt etwa eine Stunde rasten lassen. Für die Fülle die in Ringe geschnittenen Frühlingszwiebeln und den geputzten Blattspinat in etwas Fett andünsten. Das Ganze abkühlen lassen und die überschüssige Flüssigkeit abgießen. Den Schafkäse mit den Eidottern verrühren und zur Spinatmasse geben. Anschließend die Masse pikant mit Knoblauch, Kräutern, Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Vollkornmehl binden. Den Strudelteig auf einem bemehlten Tuch ausrollen und leicht ausziehen. Den Teig mit der Fülle bestreichen und die Teigränder mit zerlassener Butter bepinseln. Den Strudel mit Hilfe des Tuches zusammenrollen und mit zerlassener Butter im vorgeheizten Rohr backen.

Das *Rosenfellner Mühle-Team* wünscht Ihnen
viel Spaß beim Ausprobieren
und guten Appetit!

Auf unserer Homepage www.rosenfellner.at finden Sie noch weitere Rezepte!