

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Spinat - Kartoffelstrudel

Zutaten: 300 gr. Mehl, Salz, 4 El. Öl, 800 gr. Kartoffeln,
500 - 800 gr. Blattspinat.
1 Zwiebel, 1 Knoblauch Zehe, 3 Eigelb, Pfeffer, Muskat,
4 El. flüssige Butter, 6 El. Semmelbrösel.

Zubereitung: Mehl, 1 Prise Salz, Öl, 150 ml. lauwarmes Wasser zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Zugedeckt etwa 30 Min. ruhen lassen. Kartoffeln schälen, waschen, würfeln. Ca. 15 Min garen, abgießen. Spinat waschen blanchieren, klein schneiden und zu den Kartoffeln geben. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken und mit den Eigelben unter das Gemüse heben. Masse würzig abschmecken. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Den Teig auf einem bemehlten Tuch dünn ausziehen, mit flüssiger Butter bestreichen, Semmelbrösel darüber streuen. Auf ein Teig-drittel die Füllung geben, Strudel aufrollen. In eine gefettete Form setzen und ca. 35 Min. backen.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team
www.gemuese-bringts.com, Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)