



KitchenAid

Lachsstrudel mit Blätterteig und Spinat

dazu Zucchini-Queller-Salat



40-50min



3-4 Personen

Bei diesem Festschmaus lassen wir optisch und geschmacklich nichts anbrennen – mithilfe unserer bewährten KitchenAid-Pfanne! Der zarte Lachs wird ganz unkompliziert mit einer Spinat-Käse-Mischung bedeckt, in Blätterteig eingeschlagen und anschließend im Ofen herrlich knusprig gebacken. Für den Aha-Effekt sorgt ein raffinierter Salat aus gebratener Zucchini und knackig-salzigem Queller. Das ist Kochen mit Köpfchen!

- 3 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 20g Dill
- 2 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 300g Babyspinat
- 50g Semmelbrösel ¹
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 2 Packungen frischer Lachs, aufgetaut ⁴
- 2 Packungen Blätterteig ¹
- 2 Zucchini
- 1 unbehandelte Zitrone
- 100g Queller

- 1 Ei ³
- 2EL Butter ⁷
- 2TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen und Backblech
- große Pfanne mit Deckel
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Küchenpinsel

Energie 1367kcal, Fett 101.0g,
Kohlenhydrate 67.5g, Eiweiß 44.8g



Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und grob würfeln. Die **Zwiebeln** und die **½ des Knoblauchs** in einer großen Pfanne mit 2EL Butter bei mittlerer Hitze 5-7Min. anschwitzen.



Die **Strudel** umdrehen, sodass die Nähte unten sind, und mit dem Papier auf ein oder zwei Backbleche legen. 1 Ei verquirlen und die **Strudel** damit bepinseln. Die Oberseiten der **Strudel** kreuzweise einschneiden und erneut mit dem Ei bepinseln. Die **Strudel** ca. 20Min. im Ofen backen, bis sie goldbraun sind.



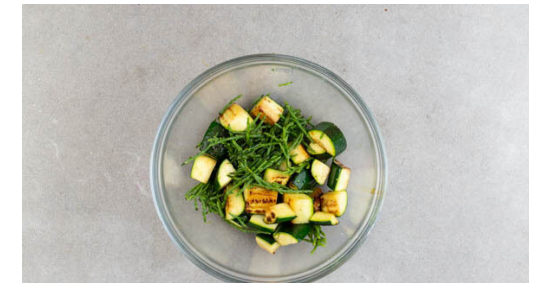
Den **Dill samt Stängeln** fein schneiden. Den **Käse** grob reiben. Den **Spinat** zu den **Zwiebeln** geben und mit 1TL Salz sowie Pfeffer nach Geschmack würzen. Den **Spinat** zusammenfallen lassen, dann die **Semmelbrösel**, die **Crème fraîche**, den **Käse** und den **Dill** unterrühren. Vom Herd nehmen und beiseitestellen.



Die **Zucchini** längs vierteln, dann quer in ca. 3cm große Stücke schneiden. In einer großen Pfanne mit 1½EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz bei mittlerer bis starker Hitze 5-7Min. braten, bis sich deutliche Röstspuren abzeichnen. Dabei so wenig wie möglich wenden. Anschließend abgedeckt bei mittlerer Hitze weitere 8-10Min. braten, bis die **Zucchini** weich sind.



Den **Fisch** kalt abspülen, trocken tupfen und evtl. vorhandene Gräten und Schuppen entfernen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die **Teige** mit dem Papier nach unten ausrollen, den **Fisch** jeweils mittig auf dem **Teig** platzieren. Den **Spinat-Mix** darauf verteilen. Erst die langen, dann die kurzen Seiten des **Teiges** über den **Fisch** falten, ggf. kürzen, falls der **Teig** zu lang ist.



Die **Zitrone** halbieren und auspressen.
2EL Zitronensaft mit 2TL Honig,
 2EL Olivenöl und dem **übrigen Knoblauch**
 zu einem **Dressing** verrühren. Mit Salz und
 Pfeffer abschmecken, dann mit den **Zucchini**
 und dem **Queller** vermengen. Ggf. erneut
 mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die
Lachsstrudel halbieren und mit dem **Salat**
 servieren.