



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!

## Was du von uns bekommst

- 3 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 20g Dill
- 2 Stückchen Harkäse <sup>3,7</sup>
- 300g Babyspinat
- 50g Semmelbrösel <sup>1</sup>
- 2 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 2 Packungen frischer Lachs, aufgetaut <sup>4</sup>
- 2 Packungen Blätterteig <sup>1</sup>
- 2 Zucchini
- 1 unbehandelte Zitrone
- 90g Queller

## Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei <sup>3</sup>
- 2EL Butter <sup>7</sup>
- 2TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

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

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

## Allergene

Gluten (1), Eier (3), Fisch (4), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

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



### 1. Zwiebeln anschwitzen

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.



### 2. Spinat & Käse zugeben

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.



### 3. Strudel vorbereiten

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 darauf 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.



### 4. Strudel backen

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.



### 5. Zucchini braten

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.



### 6. Salat zubereiten

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.