



KitchenAid

Lachsstrudel mit Blätterteig und Spinat

dazu Zucchini-Queller-Salat



40-50min



2 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

- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 10g Dill
- 1 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 150g Babyspinat
- 50g Semmelbrösel ¹
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Packung frischer Lachs, aufgetaut ⁴
- 1 Packung Blätterteig ¹
- 1 Zucchini
- 1 unbehandelte Zitrone
- 60g Queller

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- mittelgroße 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.

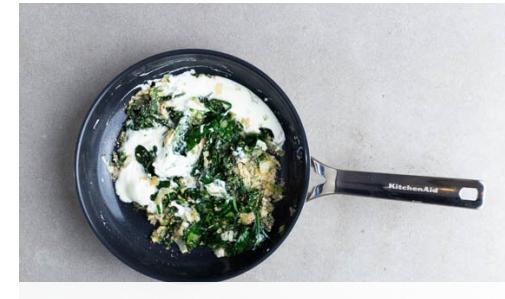
Nährwertangaben pro Portion

Energie 1415kcal, Fett 104.0g, Kohlenhydrate 71.0g, Eiweiß 46.9g



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 und halbieren, **eine Hälfte** grob würfeln, die **andere Hälfte** für ein anderes Rezept aufbewahren. Die **Zwiebeln** und die **½ des Knoblauchs** in einer großen Pfanne mit 1EL 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 ½TL Salz sowie Pfeffer nach Geschmack würzen. Den **Spinat** zusammenfallen lassen, dann die **½ der Semmelbrösel**, die **Crème fraîche**, den **Käse** und den **Dill** unterrühren. Vom Herd nehmen und beiseitestellen.



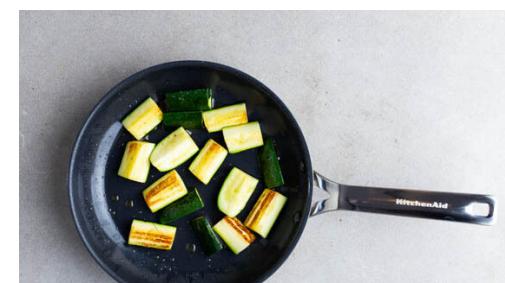
3. Strudel vorbereiten

Den **Fisch** kalt abspülen, trocken tupfen und evtl. vorhandene Gräten und Schuppen entfernen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den **Teig** mit dem Papier nach unten ausrollen, den **Fisch** 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.



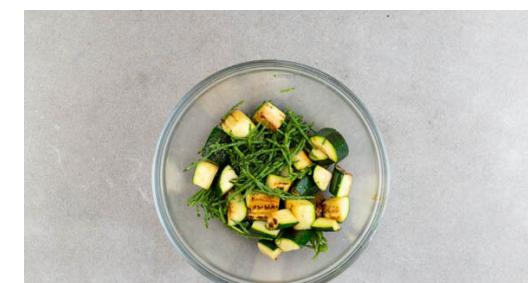
4. Strudel backen

Den **Strudel** umdrehen, sodass die Nähte unten sind, und mit dem Papier auf ein Backblech legen. 1 Ei verquirlen und den **Strudel** damit bepinseln. Die Oberseite des **Strudels** kreuzweise einschneiden und erneut mit dem Ei bepinseln. Den **Strudel** ca. 20Min. im Ofen backen, bis er goldbraun ist.



5. Zucchini braten

Die **Zucchini** längs vierteln, dann quer in ca. 3cm große Stücke schneiden. In einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL 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. **1EL Zitronensaft** mit 1TL Honig, 1EL 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. Den **Lachsstrudel** halbieren und mit dem **Salat** servieren.