



**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!



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

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

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

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



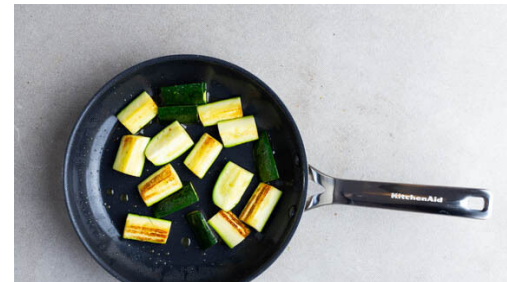
Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Die **Zwiebel** schälen und halbieren, **eine Hälfte** grob würfeln, die **andere Hälfte** für ein anderes Rezept aufbewahren. Die **Zwiebeln** und die **½ des Knoblauchs** in einer großen Pfanne mit 1 EL Butter bei mittlerer Hitze 5-7Min. anschwitzen.



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.



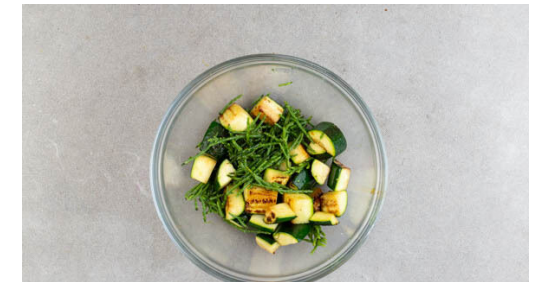
Den **Dill samt Stängeln** fein schneiden. Den **Käse** grob reiben. Den **Spinat** zu den **Zwiebeln** geben und mit ½ TL Salz sowie Pfeffer nach Geschmack würzen. Den **Spinat** zusammenfallen lassen, dann die ½ der **Semmelbrösel**, die **Crème fraîche**, den **Käse** und den **Dill** unterrühren. Vom Herd nehmen und beiseitestellen.






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.



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.



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.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf [marleyspoon.de](https://marleyspoon.de) an.    **#marleyspooning**