



Blätterteig-Lauch-Strudelchen mit Käse

dazu Spinatsalat



ca. 30min



2 Portionen

Strudel ist immer süß? Mitnichten! Unsere Köchin Natalie hat hier eine herzhaftere Variante entwickelt, die eine reine Wucht ist! Aromatische Pastinake, feiner Lauch und würziges Pflaumen-Gewürz-Chutney machen in Blätterteig gerollt eine extrem schmackhafte Figur, dazu gibt es eine cremige Sauce und frischen Spinatsalat. Mal ernsthaft, wer braucht jetzt noch süßen Strudel ...? Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 1 Stange Lauch
- 1 Pastinake
- 2 Pck. Hartkäse, gehobelt ²
- 100g Babyspinat (ungewaschen)
- 1 Pck. Pflaumen-Gewürz-Chutney ³
- 1 Pck. Blätterteig ¹

Was du zu Hause benötigst

- 150ml Milch ²
- ½EL Weizenmehl ¹
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- große Pfanne
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Messbecher

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

Allergene

Gluten (1), Milch (2), Senf (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1050kcal, Fett 74.9g, Kohlenhydrate 66.1g, Eiweiß 21.1g



1. Gemüse anbraten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Den **Lauch** längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die **Pastinake** schälen und grob raspeln. Beides in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 3-4Min. anbraten, bis das **Gemüse** weich wird.



4. Strudel aufrollen

Den **Teig** von der gefüllten Seite aus zusammenrollen, die Enden mit einer Gabel zusammendrücken. Die **Strudel** vorsichtig mit der Naht nach unten drehen, dann mit je 1TL Olivenöl bestreichen, mit Salz und Pfeffer bestreuen und im Ofen 12Min. backen. Den **restlichen Käse** auf den **Strudeln** verteilen und die **Strudel** in weiteren ca. 5Min goldbraun backen.



2. Füllung zubereiten

Die **½ des Spinats** in die Pfanne geben und unter Rühren zusammenfallen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. Den **Käse** grob reiben und die **½ des Käses** mit der **½ des Chutneys** unter das **Gemüse** heben. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen, die Pfanne aufbewahren.



5. Sauce & Salat zubereiten

In der Pfanne 1EL Olivenöl mittelhoch erhitzen, ½EL Mehl und 150ml Milch einrühren. Kurz aufkochen lassen, vom Herd nehmen und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das **restliche Chutney** mit 1EL Olivenöl, 1EL Essig und je 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren und mit dem **restlichen Spinat** vermengen. Die **Strudelchen** mit der Sauce und dem **Spinatsalat** servieren.



3. Strudel vorbereiten

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und samt Papier quer in **2 Stücke** schneiden. Die **Lauch-Pastinaken-Füllung** gleichmäßig auf den unteren Enden der beiden **Teigstücke** verteilen, dabei an den Seiten ca. 3cm und nach oben ca. 5cm Platz lassen.



6. Nuss und Kern? Gern!

Winterzeit ist Nusszeit! Falls nicht die hauseigenen Eichhörnchen über Weihnachten alles selbst vertilgt haben, finden sich bestimmt irgendwo ein paar Walnusskerne, die dem Salat noch einen angenehmen Biss verleihen könnten. Aber wir müssen auch gar nicht wählerisch sein, Pekannüsse passen genauso gut! Und falls die Eichhörnchen sehr aktiv waren: Eine Handvoll Sonnenblumenkerne tut's auch.