



## Blätterteig-Pilz-Strudel mit Brie

dazu Walnuss-Spinat-Salat



30-40min



3-4 Personen

Knusprig-zarter Blätterteig mit einer feinen Füllung aus cremigem Brie, frischen Champignons und Spinat, dazu ein köstlich-winterlicher Walnuss-Spinat-Salat - hach, das ist beste vegetarische Küche, mit der es sich aushalten lässt! Lasst es euch schmecken!



- 2 Packungen braune Champignons
- 5g Rosmarin
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Sojasauce <sup>1,6</sup>
- 2 Packungen Babyspinat
- 2 Packungen Brie <sup>7</sup>
- 2 Packungen Blätterteig <sup>1</sup>
- 1 rote Zwiebel
- 2 Päckchen Sesam <sup>11</sup>
- 1 Packung Walnusskerne <sup>15</sup>

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamicoessig <sup>17</sup>

- Backofen und 2 Backbleche
- große Pfanne
- kleine Pfanne
- Wasserkocher
- Küchenpinsel
- Sieb

Energie 1006kcal, Fett 71.5g,  
Kohlenhydrate 56.6g, Eiweiß 29.7g



Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. In einem Wasserkocher ca. 1L Wasser zum Kochen bringen. Die **Pilze** ggf. säubern und in dünne Scheiben schneiden. In einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 4-5Min. goldbraun anbraten.



Die **Rosmarinnadeln** abzupfen und fein schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Den **Rosmarin** und den **Knoblauch** zu den **Pilzen** in die Pfanne geben und mit der **Sojasauce** ablöschen. Noch 2-3Min. weiterbraten, dann die Pfanne vom Herd nehmen.



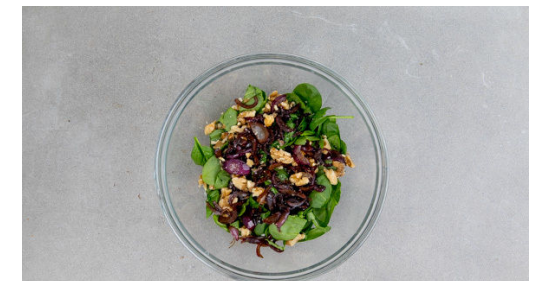
**2/3 des Spinats** in ein Sieb geben und mit dem kochenden Wasser übergießen. Sofort mit kaltem Wasser abspülen und so viel Flüssigkeit wie möglich auspressen. Den Rand des **Bries** dünn abschneiden und den **Brie** in feine Scheiben schneiden. Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und längs halbieren.



Den **Spinat** auf **2 Teigstreifen** verteilen, dabei je 1cm Rand frei lassen. Den **Spinat** mit den **Pilzen** und dem **Brie** belegen. Die **Ränder** mit Wasser bepinseln und die **Füllung** mit je **1 Teigstreifen** bedecken. Die **Ränder** schließen, dazu je **1 Teigfalte über die nächste** legen. Die **Strudel** mit dem **Sesam** bestreuen und ca. 20Min. im Ofen goldbraun backen.



Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. In der Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 8-10Min. anbraten. 2EL Balsamicoessig, 1EL Wasser sowie Salz und Pfeffer dazugeben und verköcheln lassen.



Die **Walnüsse** grob hacken und in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze ohne Zugabe von Fett 2-3Min. goldbraun anrösten. **Vorsicht**, die **Nüsse** können schnell verbrennen. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen. Den **restlichen Spinat** grob hacken und mit den **Walnüssen** und den **Zwiebeln** vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die **Strudel** mit dem **Salat** servieren.