

Spinatstrudel mit Ei

Zutaten für 5 Portionen:

- 1 Rolle Blätterteig
- 300 g Blattspinat
- 100 g Gouda (gerieben)
- 6 Eier (gekocht)
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL gehobelte Mandeln
- 1 EL Öl
- Muskat
- Salz
- Pfeffer



Zum Bestreichen:

- 1 Ei
- 4 EL Milch
- 1 EL Sesam

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 25 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 40 Minuten

Zubereitung:

1. Röste die Mandeln in einer Pfanne und lasse sie abkühlen.
2. Schäle den Knoblauch und die Zwiebel. Schneide beides in kleine Würfel. Erhitze das Olivenöl in einer Pfanne und brate die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin an.
3. Gib den Spinat hinzu und dünste ihn für 5 Minuten. Würze den Spinat kräftig mit Muskat, Salz und Pfeffer.

4. Lasse den Spinat in einer Schüssel etwas abkühlen. Rühre dann die Mandeln und den Käse unter.

5. Heize den Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vor.
6. Rolle den Blätterteig aus und verteile die Spinat-Käse-Mischung nun in der Mitte des Blätterteig. Lege die [hart gekochten Eier](#) in einer Reihe auf die Spinatmischung.

7. Falte den Teig von der Länge her zu einem Strudel zusammen.

8. Verquirle die Milch mit dem Ei und pinsel den Strudel damit ein.

9. Bestreue ihn mit etwas Sesam und backe ihn im Ofen für ca. 25 Minuten im unteren Drittel deines Backofen goldbraun.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

