

# Spinatstrudel de luxe

Lust auf knusprige Hülle und würzige Fülle?

## Zutaten (4 Pers.)

- 70g Pflanzen Geschnetzeltes
- 120g Blattspinat, blanchiert
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 2 Schalotten, gehackt
- 70g Margarine
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss
- 30g Zucchini, in Würfel geschnitten
- 60g Peperoni, in Würfel geschnitten
- 10g Peperoncini, entkernt, gehackt
- 4 EL Olivenöl
- 140g pflanzlicher Frischkäse
- 1 Ei (optional)
- 40g Paniermehl
- 150g Strudelteig
- 3 EL pflanzliche Sahne

Gesamtzeit: Ca. 40 Min.

Aktive Zeit: Ca. 1h 20 Min.



## Zubereitung

1

Knoblauch und Schalotten in 40g Margarine glasig dünsten. Spinat hinzufügen, mitdünsten und mit Salz, Pfeffer sowie Muskatnuss würzen.

2

Zucchini, Peperoni, Peperoncini und Pflanzen Geschnetzeltes in Olivenöl anbraten, würzen und abkühlen lassen. Mit dem Spinat, Frischkäse, Ei (optional) und Paniermehl vermengen, abschmecken und beiseitestellen.

3

Restliche Margarine schmelzen. Zwei Strudelblätter mit der Margarine bestreichen, Füllung auf der vorderen Teighälfte verteilen (Rand 2 cm freilassen). Ränder bestreichen, Teig aufrollen, Seiten einklappen, alles mit pflanzlicher Sahne bestreichen. Bei 180°C 20–30 Minuten backen.

📌 Ergibt 2 Strudel für je 2 Personen.

Weitere Rezepte: [feldkost.ch/rezepte](https://feldkost.ch/rezepte)