

## Spinatstrudel mit Feta und Dip

**Zubereitungszeit:**

ca. 60-70 Min.

### Zutaten für 4 Personen

#### Strudel

1 Pkg Blätterteig (4 Personen)  
(idealerweise selbst gemacht)  
250 g Spinat  
150 g Feta  
1 Zwiebel, gewürfelt  
1 Knoblauchzehe, gewürfelt  
50 g getrocknete Tomaten (optional)  
1 Ei, zum Bepinseln  
Salz & Pfeffer  
1 Prise Muskat  
Olivenöl, zum Dünsten

#### Dip

200 g Skyr oder griechisches  
Joghurt  
½ Zitrone – Zesten und Saft  
1 EL Schnittlauch  
Salz & Pfeffer



### Zubereitung:

Den Backofen währenddessen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Zuerst Zwiebel und Knoblauch in etwas Olivenöl glasig dünsten. Nach 1-2 Minuten den Spinat dazugeben und dann weich dünsten.

Nun den Feta in eine Schüssel bröseln. Spinat, gehackte Tomaten, Muskat sowie eine Prise Salz und Pfeffer hinzugeben und alles verrühren.

Dann den Blätterteig ausrollen und aufs Blech legen. Die Seiten ca. 2 cm breit einklappen, sodass sie auf der Füllung aufliegen. Nun mithilfe des Backpapiers aufrollen und gleich weiter auf ein Backblech schieben. Dann den Strudel mit verquirltem Ei bepinseln und im Ofen 20-25 Minuten knusprig backen.

#### Dip:

Dazu Skyr mit einem Spritzer Zitronensaft, die zesten, gehacktem Schnittlauch, sowie einer Prise Salz und Pfeffer glattrühren.

Am Ende gegebenenfalls noch einmal abschmecken und gemeinsam mit dem Strudel anrichten.

#### TIPP!

Der Strudel kann auf wie ein Apfelstrudel eingerollt werden. Blätterteig bleibt so knackiger.

**Weinempfehlung:**

Supersonico Carnacha  
von Frontonio - Spanien

**Kochabend:**

11. Okt, 2023 / Jürgen S.