

CAMEMBERT-SPINAT-STRUDELCHEN



Käse. Aus bester Schweizer Milch.



Kurzer Transportweg - ihr Beitrag zum Klimaschutz

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 45 Minuten

Für 4 Personen

Für 24 Stück

Backpapier für das Blech

Füllung:

400 g feiner Spinat

Butter zum Dämpfen

2 rote Zwiebeln, in feine Streifen geschnitten

1 Knoblauchzehe, gehackt

125 g nicht zu reifer Camembert suisse, gewürfelt

40 g Sbrinz AOC, gerieben

1 TL Koriandersamen, zerstoßen, oder wenig

Muskatnuss

Salz

Pfeffer aus der Mühle

120 g ausgewallter Strudelteig (4 Teigblätter)

50 g Butter, flüssig



ZUBEREITUNG

1 Füllung: Spinat portionenweise mit Butter in einer grossen Pfanne andämpfen, bis er leicht zusammengefallen ist, herausnehmen, abtropfen lassen, ausdrücken. Zwiebeln und Knoblauch in Butter 5-10 Minuten bei kleiner Hitze dämpfen, zum Spinat geben, auskühlen lassen. Käse daruntermischen, würzen.

2 Je 2 Teigblätter aufeinanderlegen, in 12 Rechtecke schneiden. Beide Teiglagen mit Butter bepinseln. Füllung bis auf einen ca. 2 cm breiten Rand darauf verteilen. Breitseiten einschlagen, aufrollen. Auf das mit Backpapier belegte Blech legen, mit Butter bepinseln.

3 In der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens 10-12 Minuten backen.

Dazu passt ein bunter Herbstsalat.

Statt Apéro-Strudelchen 4 Portionen-Strudel formen: Teige nur halbieren (ergibt 4 Rechtecke). Die Backzeit beträgt 20-25 Minuten.