



Benötigte Zutaten

250 g	Premium Topfen 40%
1 Pkg.	Blätterteig
400 g	Spinat tiefgekühlt
	Salz, Pfeffer
2	Knoblauchzehen
1	Ei

Topfen-Spinatstrudel

Schlanke Küche

Anleitung

Zubereitung

1. Spinat auftauen, sehr gut ausdrücken, mit Topfen vermischen und mit Salz, Pfeffer sowie zerdrücktem Knoblauch würzen.
2. Den Blätterteig nach der Packungsangabe auf dem Backpapier ausrollen, die Füllung auf dem Teig verteilen, einrollen und mit einem verquirlten Ei bestreichen.
3. Bei 170 °C ca. 30 Minuten backen.



Ein Rezept der:
AMA Marketing