

# Pasta-Spinat-Strudel mit Spiegelei

## Für 4 Personen

### Für den Teig:

250 g Hartweizenmehl	3 Eier	1-2 TL Olivenöl
1 Prise Salz	Mehl	Frischhaltefolie

### Für die Füllung:

600 g Spinat	2 Schalotten	1 EL Butter
1 Sardelle	200 ml Sahne	Pfeffer
Muskat	150 g Ziegenfrischkäse	

### Für die Sauce:

1 Schalotte	1 EL Butter	1 EL Mehl
300 ml Milch	50 g Ziegenfrischkäse	Salz, Pfeffer

### Für die Spiegeleier:

2 EL Butter	4 frische Eier	Salz
-------------	----------------	------

Für den Teig das Mehl auf ein Brett häufen oder in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde eindrücken. Die Eier, Öl und eine Prise Salz zugeben und zu einem Teig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie einpacken und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Spinat waschen und die Stiele entfernen. Schalotten schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit Butter anschwitzen, die fein gehackte Sardelle zugeben. Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Mit Sahne aufgießen und diese um etwa die Hälfte einkochen lassen. Mit Pfeffer und Muskat würzen. Pfanne vom Herd ziehen.

Mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz den Teig sehr dünn zu ca. 20 x 35 cm großen Rechtecken ausrollen, darauf dünn die leicht feuchte Spinatmasse aufstreichen. Frischkäse zerbröseln und darüber streuen, den Teig (von der schmalen Seite) wie eine Roulade zusammenrollen. Den Rand gut andrücken. Die einzelnen Rollen in hitzestabile Frischhaltefolie (Mikrowellenfolie) einwickeln, darum herum Alufolie wickeln und in kochendem Wasser ca. 15 Minuten garen.

Für die Sauce die Schalotte schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen, mit Mehl bestäuben und mit der Milch aufgießen. Mit dem Schneebesen glatt rühren und 5 Minuten durchkochen. Den Topf vom Herd ziehen, Käse untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit einem Pürierstab schaumig mixen.

In einer Pfanne mit 2 EL Butter die Eier zu Spiegeleiern braten, mit Salz würzen.

Die Teigrouladen aus den Folien packen, in ca. 2 cm dicke Scheiben aufschneiden und auf Tellern anrichten. Die Sauce angießen und pro Teller ein Spiegelei obenauf geben.

Vincent Klink am 02. April 2015