

Blätterteig-Walnuss-Strudel mit Feta und Spinat

Für 4 Portionen

500 g Blattspinat	1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
200 g Feta	150 g Walnusskerne	1 EL Sonnenblumenöl
Salz, Pfeffer	Muskatnuss	1 Pck. Blätterteig, 275 g
1 Ei, M		

Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vorheizen. Spinat auftauen oder waschen und grob hacken. Zwiebeln und Knoblauch schälen und hacken. Feta klein würfeln. Walnüsse klein hacken.

Öl erhitzen und die Zwiebel anschwitzen.

Knoblauch und Spinat zugeben und einige Minuten bei schwacher bis mittlerer Hitze garen, bis der Spinat zusammengefallen ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Feta und zwei Drittel der gehackten Walnusskerne unterheben.

Blätterteig ausrollen und die Spinat-Nuss-Masse auf der unteren Hälfte verteilen, dabei nach allen Seiten einen 1 cm breiten Rand lassen.

Blätterteig von der unteren Kante aus nach oben eng einrollen. Mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Ei verquirlen, den Blätterteigstrudel damit bestreichen und 25-30 Minuten goldbraun backen.

Währenddessen die restlichen Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Noch auf den heißen Strudel geben.

NN am 23. Dezember 2025