

# Lachs-Spinat-Strudel



PORTIONEN: 4

1Pkg **Strudelteig** *(aus dem Kühlregal)*  
250g **Crème fraîche**  
4Stk **Lachsfilet** *(frisch)*  
4Stk **Knoblauchzehe**  
1Stk **Zwiebel** *(mittelgroß)*  
250g **Spinat** *(aus dem Tiefkühlregal)*  
Etwas **Salz**  
Etwas **Pfeffer aus der Mühle**  
Etwas **Zitronensaft**  
Etwas **Öl** *(zum Anbraten und zum Bepinseln)*

Zunächst die Zwiebel und den Knoblauch schälen, dann beides fein hacken.

Die Lachsfilets in kleine Stücke schneiden.

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, anschließend die Knoblauch- und die Zwiebelstücke darin andünsten.

Danach die Lachsstücke sowie den Spinat dazugeben und alles gut durchbraten.

Nach und nach die Crème fraîche, etwas Salz, Pfeffer aus der Mühle sowie etwas Zitronensaft hinzufügen. Beiseitestellen und etwas abkühlen lassen. Das Backrohr auf 180° C vorheizen.

Nun den Strudelteig samt dem Papier auf einem Backblech ausrollen und mit etwas Öl bepinseln. Die Lachs-Spinat-Mischung darauf verteilen.

Den Strudelteig samt der Füllung straff einrollen. Auf der Oberseite mit dem Eigelb bepinseln.

Den Lachs-Spinat-Strudel ca. 40 bis 60 Minuten lang goldbraun backen.