Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

# Lachsstrudel

Hauptspeise Fischgerichte Low Carb Weihnachten Winter

**Zubereitung** **Schwierigkeit:** ●●●○○

Für den Spinatstrudel den Spinat auftauen und das Backrohr auf 200 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Knoblauch schälen und klein hacken. Den Spinat in eine Schüssel mit Knoblauch und Frischkäse vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig abschmecken. Lachsfilets waschen, trocken tupfen und etwas salzen. Den Strudelteig ausrollen mit dem Spinat in der Mitte belegen, anschließend die Lachsfilets darüber legen. Den Strudel einrollen und die Enden fest drücken. Mit versprudeltem Ei bestreichen. Im Backrohr etwa 40 Minuten goldbraun backen.

**Zutaten**

- 1 Ei
- 250 g Frischkäse
- 4 Knoblauchzehen
- 4 Lachsfilets
- 1 Msp. Muskatnuss
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 250 g Spinat - TK
- 1 Pkg. Strudelteig