

## **Gemüsestrudel**

*Zutaten 4-6 Portionen*

**1 große Packung Blätterteig**  
**600 g Blattspinat, tiefgekühlt**  
**100 g Champignon, braun**  
**2 Knoblauchzehen, 2 Schalotte**  
**1 EL Olivenöl**  
**100 g Ziegenkäse ,100 g Ricotta**  
**2 EL Orangensaft**  
**1 Prise Muskatnuss ,1 Prise Salz**  
**1 Prise Pfeffer**  
**8 Walnuskerne**

*Spinat auftauen und in einem Sieb gut abtropfen lassen.*

*Champignons putzen und in Scheiben schneiden.*

*Knoblauch und Schalotten pellen, fein hacken.*

*Backofen auf 160 Grad Umluft (180 Grad Ober-/Unterhitze) vorheizen.*

*Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen.*

*Knoblauch und Schalotten glasig schwitzen.*

*Champignons dazugeben und für 2 Minuten mit anschwitzen.*

*Spinat dazugeben und alles miteinander vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.*

*Ziegenkäse zerbröseln. Ricotta mit Orangensaft glattrühren*

*und mit Muskat würzen.*

*Blätterteig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ausrollen,*

*an den Enden leicht glattziehen.*

*Spinat-Champignon-Masse darauf verteilen, sodass zu allen*

*Seiten etwa 2,5 cm Rand frei bleiben.*

*Ziegenkäse und Ricotta in Bröseln bzw. Klecksen*

*auf dem Blätterteig verteilen.*

*Walnüsse grob hacken und etwa 2/3 davon ohne Zugabe*

*von Öl in einer beschichteten Pfanne anrösten.*

*Ebenfalls auf dem Blätterteig verteilen.*

*Blätterteig über die längere Seite einrollen,*

*die kurzen Seiten dabei einschlagen.*

*Blätterteig mit der Naht nach unten schließen.*

*Ei verquirlen und die Oberfläche sowie die Seiten damit einstreichen.*

*Mit einem scharfen Messer den Blätterteig 3-4 Mal*

*an der Oberfläche einschneiden.*

*Restliche Walnüsse auf der Blätterteigrolle verteilen.*

*Für 30-35 Minuten auf mittlerer Schiene im Ofen backen,*

*herausnehmen und ca. 10 Minuten abkühlen lassen.*

**Gutes Gelingen und einen ebensolchen Appetit !!!**