



PROTANEO GESCHNETZELTES - EINFACH GUT

Spinatstrudel mit Protaneo Geschnetzeltem

Spinatstrudel mit Protaneo Geschnetzeltem



Zutaten (4 Pers.)

70 g	Protaneo Geschnetzeltes *
120 g	Blattspinat, blanchiert
1	Knoblauchzehe gehackt
2	Schalotten, gehackt
70 g	Margarine
	Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss
30 g	Zucchetti, in Würfel geschnitten
60 g	Peperoni, in Würfel geschnitten
10 g	Peperoncini, entkernt, gehackt
4 EL	Olivenöl
140 g	Pflanzlicher Frischkäse
1	Ei (auf Wunsch)
40 g	Paniermehl
150 g	Strudelteig
3 EL	Pflanzliche Sahne

Zubereitung

- 1 Knoblauch und Schalotten in 40 g Margarine glasig dünsten. Spinat begeben und mitdünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
- 2 Zucchini, Peperoni, Peperoncini und Protaneo Geschnetzeltes in Olivenöl goldbraun anbraten, würzen und abkühlen lassen. Spinat, Frischkäse, 1 Ei (auf Wunsch) und Paniermehl zugeben, mischen, würzen und abkühlen lassen.
- 3 Die restliche Margarine schmelzen. 2 Strudelblätter nehmen und mit der geschmolzenen Margarine bestreichen. Die Masse auf der vorderen Hälfte des Teigs verteilen, dabei einen Rand von 2 cm frei lassen. Die Teigränder mit Margarine bestreichen, die Seitenränder umklappen, den Teig vorsichtig aufrollen und dann alles mit der pflanzlichen Sahne bestreichen. Im Ofen bei 180 °C 20-30 Minuten backen.

Ergibt 2 Strudel für 2 Personen.

ECO-SCORE beelong.ch



* Die ECO-SCORE® Skala und die IP-SUISSE Zertifizierung sind nur an das Produkt «Protaneo Geschnetzeltes» vergeben.



protaneo