

# Rolf Zacher: Gemüse-Strudel mit Spinat

---

 [happy-mahlzeit.com/rezepte/rolf-zacher-gemuese-strudel-mit-spinat/](https://happy-mahlzeit.com/rezepte/rolf-zacher-gemuese-strudel-mit-spinat/)

## Zutaten für den Teig:

- 250 g feines Dinkelvollkornmehl
- 1/2TL Meersalz
- 4 EL kalt gepreßtes Olivenöl
- 8-10 EL Wasser
- 2 Zwiebeln

## Zutaten für die Füllung:

- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Liebstöckel
- 1,5 kg Blattspinat
- 2 EL kalt gepreßtes Olivenöl
- 200 g körniger Frischkäse oder Ziegenkäse
- 2 Eigelb
- 3 EL grobes Hafervollkornschröt
- 2 EL Butter zum Bepinseln des Teigs und für das Backblech
- Vollkornmehl zum Bemehlen des Küchentuches

## Zubereitung:

Das Dinkelvollkornmehl und das Meersalz auf ein großes Brett oder die Tischplatte häufen. Dann löffelweise Olivenöl und Wasser mit einer Gabel von innen nach außen untermischen und mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Eine vorgewärmte Schüssel über den fertigen Teig stülpen und 1 Stunde ruhen lassen.

Die Kräuter waschen, trocknen und kleinhacken. Die Zwiebeln schälen und feiwürfeln. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, die Zwiebeln andünsten, dann den Spinat dazugeben und zusammenfallen lassen. Die Masse abkühlen lassen, evtl. überschüssige Flüssigkeit abgießen und den Spinat mit Salz, Pfeffer und den kleingehackten Kräutern abschmecken. Den Frischkäse mit dem Eigelb und dem Hafervollkornschröt mischen und unter die Spinatmasse heben.

Nachdem der Teig geruht hat, diesen ausziehen oder ausrollen, auf ein bemehltes Küchentuch geben und mit flüssiger Butter bepinseln. Die Spinatmasse darauf verteilen und von der Schmalseite her zu einem Strudel rollen. Den Strudel vorsichtig auf ein eingefettetes Backblech heben, mit der restlichen Butter bestreichen und 40 - 45 Minuten im vorgeheiztem Ofen bei 190°C backen.

*Rezept: Rolf Zacher*

*Quelle: alfredissimo! 7.11.1997*