

## LAUCHSTRUDEL MIT KAROTTEN & SPINAT

### Zutaten Lauchstrudel

- 1 Stange Lauch
- 300 g Karotten
- 2 EL Butter,
- 150 g Babyspinat
- ½ Bund Petersilie
- 1,5 TL Senf
- 150 g Schmand
- 1 Ei
- 2 EL Milch
- 1 Rolle Blätterteig
- Salz & Pfeffer
- Frisch geriebene Muskatnuss

### Zubereitung

Den Lauch in Ringe und die Karotten in Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, Lauch und Karotten zugeben und bei mittlerer Hitze fünf bis acht Minuten andünsten. Den Spinat waschen und verlesen, zum Gemüse geben und mitdünsten, bis die Blätter zusammengefallen ist. Alles mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Petersilie fein hacken und mit Schmand und Senf unter das Gemüse rühren.

Den Blätterteig entrollen und das Gemüse als mittigen Streifen der Länge nach darauf verteilen. Milch und Ei verquirlen. Die Ränder des Blätterteigs mit Ei bepinseln. Dann die kurzen Seiten einklappen und den Strudel von der langen Seite her aufrollen. Mit der offenen Seite nach unten auf ein Backblech setzen. Mit dem restlichen verquirlten Ei bepinseln und die Oberseite mit einem Messer einige Male einritzen. Den Strudel im vorgeheizten Ofen circa 20 Minuten backen. Mit Salat und Kräuterquark servieren. Guten Appetit!