



Blätterteigstrudel mit Karpfenfilet



Rezept für 3 Personen (oder 2 hungrige).

- 1) **Eine Zwiebel & Knoblauch nach Wunsch** fein würfeln, in **Pflanzenöl** andünsten.
- 2) Mit **Weißwein** ablöschen, **Jungen Blattspinat aus dem Gefrierfach** zugeben (für einen Strudel ca. 1/3 Packung). Würzen nach persönlichem Geschmack, z.B. mit **Salz, Pfeffer** und **Muskat**.
- 3) **1/2 Feta Packung** würfeln.
- 4) **2 Grätenfreie Karpfenfilets ohne Haut** mit genügend Salz & Pfeffer würzen, gerne auch mit anderen **Kräutern** verfeinern.
- 5) **Blätterteig** ausrollen, Fläche bis auf ca. 5 cm Ränder ringsum mit Spinatmasse bestreichen.
- 6) Feta darüber verteilen, Filetstücke passend zuschneiden und darauf legen.
- 7) Das Ganze an einer langen Seite beginnend einrollen - hier ist Bastelarbeit angesagt. Ich habe auch von den kurzen Seiten Flecken abgeschnitten und geflickt 😊.
- 8) Bei 170 Grad Umluft 30 - 35 Min. backen, dazwischen immer wieder mit verquirltem **Ei** bestreichen.

Wir wünschen viel Spaß beim Kochen und Guten Appetit!



Öffnungszeiten von Ende September bis Ende April:

Fischladen: Freitag & Samstag, 10 - 14 Uhr

Fischerstüberl: Freitag & Samstag, ab 17 Uhr

grätenfreies Karpfenfilet

Spinat & Feta

Blätterteigstrudel

Mediterran

