



Rahmspinat-Strudel-Muffins.

Zutaten

- 1 Packung Strudelteig (120 g)
- 50 g Butter
- 400 g FINDUS Rahmspinat
- 1 Frühlingszwiebel
- 100 g getrocknete Tomaten, in Öl eingelegt
- 80 g geriebener Gruyère
- Pfeffer
- 4 Eier, verquirlt
- 20 g Pinienkerne
- Einige getrocknete Tomaten zum Dekorieren

Zum Servieren

- 4 Portionen gemischter Blattsalat

Für das Salat-Dressing

- 1 TL Senf
- 2 EL Rotweinessig
- 4 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Auf einen Blick.

Für 1 Muffinblech mit 12 Vertiefungen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Backen: 15-20 Minuten

Die Füllung zubereiten.

Den Spinat unter gelegentlichem Umrühren langsam ca. 5 bis 7 Minuten erwärmen. Den Backofen auf 200° C vorheizen. Die Frühlingszwiebel inklusive dem grünen Teil in feine Ringe schneiden. Die getrockneten Tomaten abtropfen und grob hacken. Mit dem geriebenen Käse und den verquirlten Eiern zum Spinat geben. Verrühren und mit Pfeffer abschmecken.

Muffinformen auskleiden.

Den Strudelteig auf einem Küchentuch ausrollen. Jeweils zwei übereinander liegende Teigblätter in 12 gleich grosse Stücke schneiden und die Muffin-Vertiefungen damit auslegen. Die Butter schmelzen und den Teig damit bestreichen.

Muffinformen befüllen.

Die Spinatfüllung in die Vertiefungen auf den Teig verteilen. Mit getrockneten Tomaten und Pinienkernen bestreuen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 bis 20 Minuten goldbraun backen. Unterdessen die Zutaten für das Salatdressing verrühren. Den Salat mit dem Dressing vermengen.

Abkühlen lassen und servieren.

Die Muffins aus dem Backofen holen und abkühlen lassen. Zusammen mit dem Salat anrichten. Guten Appetit!