Spinat-Feta-Strudel, Kräuter-Dip, griechischer Salat

Für zwei Personen

Für den Strudelteig:

1 Ei	300 g Mehl	3 EL neutrales Pflanzenöl
Salz		

Für die Füllung:

200 g Babyspinat	1 kleine Zwiebel	1 Knoblauchzehe
$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	75 g Feta	1 Ei
Butter	1 TL edelsüßes Paprikapulver	1 Msp. Chilipulver
Salz	Pfeffer	

Für den Kräuterdip:

200 g Crème-fraîche	200 g Quark, 40%	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, Saft	2 Zweige Basilikum	2 Zweige Thymian
2 Zweige glatte Petersilie	Chilipulver	dunkle Balsamicocreme
Salz	Pfeffer	

Für den griechischen Salat:

$\frac{1}{2}$ Salatgurke	5 Kirschtomaten	6 schwarze Oliven
1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe	50 g Feta
1 Zweig Oregano	2 EL heller Balsamicoessig	2 EL Olivenöl

Für die Garnitur:

4 Kirschtomaten	1 EL Olivenöl	Zucker, Salz

Für den Strudelteig: Den Backofen auf 180 Ober-/Unterhitze vorheizen.
Alle Zutaten mit 100 ml Wasser zu einem weichen Teig kneten. Teig dünn ausrollen und anschließend mit den Händen ausziehen und in Form bringen.
Für die Füllung: Spinat waschen und trockenschleudern. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne zerlassen und Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Mit Paprika und Chilipulver würzen.
Spinat hinzugeben und mitdünsten bis dieser zusammenfällt. Feta klein würfeln, zum Spinat geben und kurz mitdünsten. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Masse kurz abkühlen lassen. Masse auf den dünn ausgerollten Strudelteig geben, einrollen, mit Eigelb einstreichen und ca. 20 Minuten backen.
Für den Kräuterdip: Kräuter waschen, trockenwedeln und fein schneiden. Crème fraîche und Topfen miteinander vermengen und mit den Kräutern verfeinern.
Knoblauch abziehen und pressen oder fein schneiden. Nach Geschmack mit Chili, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Balsamicocreme abschmecken.
Für den griechischen Salat: Feta würfeln. Oliven halbieren. Gurke waschen, trockentupfen, halbieren und in Halbmonde schneiden. Zwiebel abziehen, halbieren und ebenfalls in Halbmonde schneiden. Kirschtomaten waschen, trockentupfen und halbieren. Gemüse, Oliven und Feta miteinander vermengen. Knoblauch abziehen und fein schneiden oder pressen. Aus Essig, Öl, Oregano und Knoblauch ein Dressing anrühren und mit Salz würzen. Dressing und Salat miteinander vermengen.
Für die Garnitur: Tomaten waschen, trockentupfen und anschließend in eine kleine Auflaufform setzen. Mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Zucker würzen. Tomaten im vorgeheizten Ofen garen bis sie leicht aufplatzen.

Helene Mayrwöger-Heinetzbeger am 07. Februar 2024