



Kochzeit: 60 Min. | für 4 Personen | vegetarisch

Zutaten

250g amidori veggie minced
200g Spinat
30g Eigelb
210g Mehl
130g Oliven
90g Fetakäse
150g getrocknete Tomaten
1 Zwiebel
1 Zehe Knoblauch
1 Feige
1 Bund Rucola
10g Pinienkerne
30g geriebener Parmesan
10 EL Olivenöl
1 EL Rapsöl
1 Spritzer Essig
Butter
80ml lauwarmes Wasser
Zucker
Muskat
Salz & Pfeffer



Zubereitung

Mehl, lauwarmes Wasser, Eigelb, ein wenig Öl und einen Spritzer Essig gut miteinander vermengen und einen Teig formen.

Pinienkerne zu Rucola geben.

Mit Salz und Pfeffer würzen und reichlich Olivenöl hinzugeben.

Parmesan dazugeben und die Pestomischung mit einem Stabmixer vermengen.

Zwiebel schälen und in kleine Stücke schneiden.

Getrocknete Tomaten und Oliven in Streifen schneiden.

Feige zerteilen und Schale ablösen.

Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden.

Etwas Öl in eine Pfanne geben. amidori veggio minced dazugeben und bei mittlerer Hitze kurz anbraten.

Zwiebeln, Tomaten und Oliven dazugeben und ordentlich vermengen.

Spinat hinzugeben.

Fetakäse zerdrücken und hinzugeben.

Mit Salz und Pfeffer würzen und den Pfanneninhalt in eine Glasschüssel geben.

Etwas Mehl auf der Arbeitsfläche verteilen und Teig kneten.

Teig ausrollen und mit Butter bestreichen.

Etwas Mehl auf einem Tuch verteilen, Teig darauflegen und die Füllung auf dem Teig verteilen.

Strudel in Form bringen, die Enden mit einer Gabel zusammendrücken und den Strudel mit Butter bestreichen.

Strudel ca. 20 Minuten bei 180 Grad in den Ofen geben.

Fertigen Strudel in Stücke scheiden und mit Pesto, Feigen, Olivenöl und Pinienkernen anrichten.

Lasst es Euch schmecken!

Weitere leckere Rezepte auf [amidori.com](https://www.amidori.com)