



# Das **kasKistl** Rezept

## Polentastrudel

**Saison:** Sommer, Herbst

### Zubereitungszeit

80 Minuten

Rezept für 8 Personen

### Zutaten

- 6 Blätter gezogener Strudelteig
  - Pflanzenöl zum Bestreichen
- Fülle:
- 200 g Maisgrieß
  - 1 Liter würzige Suppe
  - ½ B Sauerrahm oder 1 B Creme Fraiche
  - Salz
  - Pfeffer
  - Muskat
  - Olivenöl
  - Jungzwiebel, fein geschnitten oder Lauch
  - 300 g frischen Blattspinat - blanchiert
  - 200 g [Sommerkäse \(Ziegen-Weichkäse nach Feta Art\)](#)



### Zubereitung

Den Maisgrieß in der Suppe unter ständigem Rühren zu einer dickbreiigen Masse einkochen, den kalten Rahm einrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Die Zwiebeln in Olivenöl kurz anrösten und den blanchierten, gut ausgedrückten Blattspinat dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Strudelteigblätter mit Öl bestreichen und jeweils zwei Blätter übereinander legen. Die Maisgrießmasse darauf verteilen, den Blattspinat darauf geben und zum Schluss mit Ziegenkäsescheiben belegen und einrollen.

Die Strudeln mit Öl bestreichen und im vorgeheizten Rohr bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 45 Minuten goldbraun backen.

*Mahlzeit!*

[www.kaskistl.at](http://www.kaskistl.at)

3352 Kürnberg 103

**Telefon** 07252/ 30 492

**Mobil** 0650/ 215 65 15

**Fax** 07252/ 30 492-4

office@kaskistl.at