



SPINATSTRUDEL MIT SALATGURKE IN GIN-TONIC-MARINADE



ZUTATEN:

4 Stk BAUERNLAND Spinatstrudel griechische Art

1 Salatgurke
4 EL Oliventapenade
4 EL Joghurt 10%
2 EL Gin
3 EL Tonic
1 EL Sushi Essig
Salz, Pfeffer und Koriander aus der Mühle

ZUBEREITUNG:

4 Stk BAUERNLAND Spinatstrudel griechische Art laut Packungsbeschreibung zubereiten

Aus der Salatgurke mit dem Sparschäler 4 feine Streifen schneiden, restliche Gurke in Dreiecke schneiden – mit Gin, Tonic, Sushi Essig, Salz, Pfeffer und Koriander würzen und im Plastikbeutel vakuumieren. 1 Stunde gekühlt durchziehen lassen.

ZUM ANRICHTEN:

Den Spinatstrudel mit den marinierten Gurkenstreifen und -dreiecken auf einem Teller platzieren. Joghurt auf den Teller dressieren und anschließend mit der Oliventapenade servieren.

GARNITUR:

Borretschblüten, knusprige Maiskörner