Rezept

Spinat mit Feta im Blätterteig

Zutaten für ca. 1 Portionen
Arbeitszeit: ca. 30 min

- 1 x Blätterteig
- ca. 500g Spinat
- ca. 150g Fetakäse
- ca. 50g geriebener Cheddar
- Salz und Pfeffer
- 1 Zwiebel
- 1 EL Margarine oder Olivenöl
- 2 mittelgroße Eier
- 1 Knoblauchzehe

Den Spinat gut waschen, die dickeren Stängel entfernen. Die geputzten Blätter in einem Topf mit Salzwasser kurz aufkochen, anschließend gut abtropfen lassen und je nach Vorliebe etwas kleiner hacken.

Den Blätterteig ausrollen und in die gewünschte Form schneiden um anschließen kleine Taschen (evtl. Dreiecke) falten zu können. Den Spinat mit klein gewürfeltem Feta vermischen. Eine Zwiebel fein gehackt mit etwas gepresstem Knoblauch und dem Cheddar in eine Schüssel geben und mit einem Ei verquirlen, anschließend alles zum Spinat und dem Feta geben und alles gut vermengen.

Mit der fertigen Spinat-Käse Mischung den Blätterteig belegen, bzw. bestreichen und zu Taschen zusammenfalten. Die Außenseite der Taschen noch mit etwas Ei für eine schöne Färbung bestreichen und dann im vorgeheizten Ofen, bei ca. 175° (Umluft) für ca. 20 Minuten ausbacken bis die Taschen schön goldbraun sind.

Guten Appetit!

KW17_Spinat_mit_Feta_im_Blaetterteig.pdf