Blätterteigtaschen gefüllt mit Spinat

Von dem Rezept für Blätterteigtaschen gefüllt mit Spinat sind die Gäste begeistert. Schnell und einfach zubereitet ist es auch noch - perfekt!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min

Foto: Kirsten

Zutaten

1 Stk.	Zwiebel
1 EL	Öl
220 g	Blattspinat (TK)
1 TL	Speisestärke
100 g	Schafskäse
40 g	getrocknete Tomaten
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskat
1 Packung	Blätterteig (in 10 Quadrate geschnitten)
1 Stk.	Ei
2 EL	Milch

Zubereitung

1. Für die mit **Spinat gefüllten Blätterteigtaschen** zu Beginn das Backrohr auf 200 Grad mit Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Blech mit Backpapier belegen. Anschließend die Zwiebel schälen und fein hacken. Das Öl in einen Topf geben und erhitzen, die Zwiebeln darin anrösten. Dann den gefrorenen Spinat mit in den Topf geben und bei mittlerer Temperatur unter gelegentlichem Rühren auftauen lassen.

2. Die Speisestärke in eine Tasse geben und mit etwas Wasser anrühren, dann unter den Spinat rühren. Den Topfinhalt einmal aufkochen lassen, mit Muskatnuss, Pfeffer und Salz abschmecken. Herdplatte ausschalten, Deckel auf den Topf setzen.

3. Die Tomaten abtropfen lassen und in Würfel schneiden, den Schafskäse ebenfalls in Würfel schneiden. Die Blätterteigtaschen auf dem Blech ausbreiten. Das Ei trennen. Eiklar mit dem Schneebesen verquirlen, mit einem Pinsel auf die Blätterteigränder streichen.

4. Auf jede Blätterteigscheibe in die Mitte einen Teil Spinat, Tomaten und Schafskäse geben, ausreichend Abstand zum Rand lassen. Die Ecken über der Füllung einschlagen und etwas andrücken. Eidotter mit ein wenig Milch verrühren und die Dreiecke damit bepinseln. Auf mittlerer Schiene rund 20 Minuten goldbraun backen.

Tipp

Die mit Spinat gefüllten Blätterteigtaschen kann man auch mit Mozzarella statt Schafskäse zubereiten, der Geschmack ist dann weniger würzig. Zum Verfeinern können über die Füllung noch Pinienkerne oder Mandelsplitter gegeben werden.