Blätterteigtaschen mit Spinat und Feta

Auf der Suche nach einem leckeren Rezept für die nächste Party kommt man an diesen leckeren Blätterteigtaschen mit Spinat und Feta nicht vorbei.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

1 Packung	Blätterteig
400 g	Spinat (tiefgekühlten)
6 EL	Käse (geriebenen)
160 g	Feta
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Eier
1 EL	Öl

Zubereitung

1. Für die Zubereitung der Blätterteigtaschen mit Spinat und Feta zunächst Zwiebel schälen und fein hacken. Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln darin glasig dünsten. Den angetauten oder schon komplett aufgetauten Spinat dazugeben und einige Minuten dünsten.

2. Entsteht beim Dünsten zu viel Flüssigkeit, diese abgießen. Eier verquirlen und Käse reiben. Den Käse mit dem Spinat vermengen und die Hälfte der Eier unterrühren. Vom Herd nehmen und den Backofen auf 175°C (Umluft) vorheizen.

3. Den Blätterteig ausrollen und in ca. 10 x 10 cm große Quadrate schneiden. Die Spinatmischung auf den Quadraten verteilen und diese zu Dreiecken zusammenklappen. Mit dem restlichen Ei bestreichen und ca. 20 Minuten im Ofen goldgelb backen. Herausnehmen und - je nach Geschmack - warm oder kalt servieren.

Tipp

Die Spinatmischung für die Blätterteigtaschen mit Spinat und Feta nach Belieben mit fein gehacktem Knoblauch verfeinern.