Einfache Spinattaschen

Dieses Rezept ist fast schon ein Klassiker, denn einfache Spinattaschen kombinieren leckeren Blattspinat mit Knoblauch, Schafskäse und Blätterteig.

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

1 Packung	Blätterteig
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
250 g	Blattspinat (tiefgefrorenen)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskat
1 Stk.	Ei
75 g	Schafskäse
5 Stk.	Tomaten (getrocknete in Öl)
30 g	Pinienkerne
1 EL	Öl (zum Braten)
1 Stk.	Ei (zum Bestreichen)
	Mehl (für die Arbeitsfläche)

Zubereitung

1. Für einfache **Spinattaschen** die getrockneten Tomaten und den Schafskäse in kleine Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.

2. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen. Spinat hinzufügen und ohne Deckel kochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Vom Herd nehmen und abkühlen

lassen, bis der Spinat nur noch lauwarm ist.

3. Ei in den Spinat rühren und diesen mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Tomaten, Schafskäse und Pinienkerne untermengen. Den Backofen auf 200°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

4. Die Arbeitsfläche mit Mehl ausstreuen und den Blätterteig darauf ausrollen, er sollte etwa 3 mm dick sein. Den Teig in mehrere Quatrate schneiden. Die Spinatfüllung jeweils auf die untere Hälfte der Quadrate verteilen.

5. Ei zum Bestreichen trennen. Die Ränder mit Eiweiß einpinseln und zusammenklappen. Die Spinattaschen auf das Backblech setzen und mit Eigelb bestreichen.

6. Ca. 18-20 Minuten im Ofen backen. Wenn sie eine goldbraune Farbe angenommen haben, aus dem Ofen nehmen, kurz etwas abkühlen lassen, aber noch warm servieren.

Tipp

Eine Variante des Rezepts für einfache Spinattaschen ist die Zubereitung als Tarte. Hierfür einfach den Teig ausrollen, in eine Tarteform legen, mit der Spinatmasse füllen und bei 200°C ca. 30 Minuten im Ofen backen.