# Griechische Spinattaschen

Das Rezept von den griechischen Spinattaschen schmeckt wunderbar. Die köstliche vegetarische Spezialität wird mit Blätterteig zubereitet.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 35 min

**Gesamtzeit:** 55 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 2 Packungen | Blätterteig (aus dem Kühlregal) |
| 1 kg | Spinat |
| 1 Stk. | Zwiebel |
| 1 Stange | Lauch |
| 2 EL | Petersilie (gehackt) |
| 1 Prise | Muskatnuss |
| | Salz und Pfeffer |
| 4 Stk. | Eier |
| 3 EL | Semmelbrösel |
| 250 g | Schafskäse (Feta) |
| 2 EL | Olivenöl |
| 1 Stk. | Eigelb |

## Zubereitung

1. Für die **griechischen Spinattaschen** den Spinat waschen in kochendem Salzwasser etwa 1 Minute blanchieren. In ein Sieb geben und abtropfen lassen. Die Zwiebel schälen und zusammen mit dem Lauch fein zerschneiden.

2. Etwas Butter in einem Topf schmelzen, Zwiebel und Lauch glasig dünsten. Den Spinat zugeben und zirka 5 Minuten garen. Mit gehackte Petersilie, Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

3. Die Eier verquirlen und die Semmelbrösel und zerbröselten Schafskäse unterrühren und in

den Topf gießen, kräftig umrühren.

4. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Blätterteige mit Olivenöl bestreichen.

5. In 10x10 cm große Quadrate schneiden, in die Mitte zwei Esslöffel Spinat-Füllung geben und die Ecken hochklappen. Die Teigränder fest andrücken und abschließend mit dem Eigelb bestreichen.

6. Im Backofen zirka 30 Minuten goldgelb backen.

## Tipp