Spinat-Feta Taschen

Mit diesem Rezept für Spinat-Feta Taschen zaubert man schnell leckeres Fingerfood für die nächste Party. Einfach mal ausprobieren, die Gäste werden begeistert sein.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

1 Packung	Blätterteig
300 g	Spinat (tiefgefrorenen und gehackten)
250 g	Feta
1 Stk.	Zwiebel
1 Handvoll	frische Kräuter (nach Belieben)
3 Stk.	Eier
1 EL	Wasser
20 g	Kürbiskerne
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Spinat-Feta Taschen als Erstes den tiefgefrorenen Spinat auftauen und den Ofen auf 200°Grad vorheizen. Zuerst die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden.

2. Die Petersilie, den Koriander und den Dill klein hacken und zusammen mit der Zwiebel und dem Spinat in eine Schüssel geben, den Feta darüber zerbröckeln und alles miteinander vermischen. Dann mit einem Schneebesen in einer kleinen Schüssel die Eier mit dem Wasser verquirlen.

3. Anschließend den Blätterteig ausrollen und in Quadrate, je nach gewünschter Größe schneiden.

4. Nun auf jedem Quadrat die Spinat-Fetamischung verteilen, dabei die Ränder der Quadrate

aussparen. Diese jetzt sorgfältig mit einem Pinsel vollständig mit der Eiermischung bestreichen.

5. Dann die Quadrate zusammenfalten, dazu eine Ecke des Quadrates anheben und vorsichtig auf die gegenüberliegende Seite drücken. Mit den Fingern alle Ränder fest zusammendrücken, damit beim Backen die Spinat-Fetafüllung nicht heraus fließen kann.

6. Danach Backpapier auf einem Backblech ausbreiten die Blätterteigtaschen darauf legen und die kompletten Blätterteigtaschen mit der Eiermischung bestreichen. Die Taschen dann mit Pfeffer, Salz und Kürbiskernen bestreuen, anschließend das Backblech mit den Blätterteigtaschen für etwa 20 Minuten in den Ofen stellen. Die Blätterteigtaschen sind fertig, wenn sie eine goldgelbe Farbe angenommen haben.

Tipp

Die Spinat-Feta Taschen können auch als Hauptgericht beispielsweise mit einem schönen Salat serviert werden. Anstatt die Blätterteigtaschen mit den Fingern zusammenzudrücken, kann man die Ränder auch mit den Zinken einer Gabel zusammendrücken, dies ergibt ein schönes Muster.