

# Spinat-Feta-Taschen

Leckere Spinat-Feta-Taschen - ein Rezept für unangemeldeten Besuch, den kleinen Hunger zwischendurch oder ein leichtes Mittagessen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Ruhezeit:** 40 min

**Gesamtzeit:** 1,7 h



## Zutaten

50 ml	Olivenöl
1 Stk.	Zwiebel
3 Stk.	Knoblauchzehen
500 g	Babyspinat
160 g	<a href="#">Schafskäse</a> (Feta)
200 g	Frischkäse
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
1 TL	Zitronenschalen
0.5 TL	Muskatnuss
1 TL	Oregano
1 Handvoll	Mehl (für die Arbeitsfläche)
1 Packung	<a href="#">Blätterteig</a>

## Zubereitung

1. Für die Spinat-Feta-Taschen zu Beginn Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Den Spinat in einem Sieb unter fließendem Wasser gründlich waschen und verlesen. Ein wenig Öl in einer beschichteten großen Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen. Die Zwiebeln mit etwas Salz darin etwa 5 Minuten lang glasig dünsten. Den Knoblauch zufügen, 1 Minute mitdünsten.
2. Die Temperatur erhöhen, Spinat und noch etwas Salz zufügen, kurz durchgaren, bis die Blätter beginnen einzufallen. Sie sollten aber noch leicht Biss haben. Pfanne vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen.

3. In der Zwischenzeit den Feta-Käse in eine große Schüssel zerkrümeln. Frischkäse, Ei, Muskatnuss, Zitronenschale und getrocknete Kräuter zufügen. Alles gründlich durchrühren. Den abgekühlten Spinat mit einer Nudelzange aus der Pfanne heben, kurz abschütteln und zur Käsemasse geben.
4. Den Spinat unter die Käsemasse heben, bis alle Zutaten gleichmäßig kombiniert sind. Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
5. Das Backrohr auf 200 Grad vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den ersten fertigen Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche jeweils zu einem Rechteck ausrollen (etwa 25 x 20 Zentimeter groß). Den ausgerollten Teig mit einem Messer in vier gleich große Rechtecke schneiden und diese mit einer Gabel mehrmals einstechen.
6. Die Spinat-Feta-Masse jeweils auf eine Hälfte der zurechtgeschnittenen Stücke setzen, die Ränder freilassen. Die andere Hälfte darüber schlagen und die Ränder festdrücken. Die Oberseite der Taschen zwei- bis dreimal mit dem Messer einritzen. Mit dem zweiten Blätterteig in gleicher Weise verfahren.
7. Die vorbereiteten Taschen auf dem Backblech verteilen und auf mittlerer Schiene rund 30 Minuten goldbraun backen.

## **Tipp**

Die vorbereiteten Spinat-Feta-Taschen lassen sich problemlos einfrieren und müssen dann nur noch aufgetaut und gebacken werden.