

REZEPT BLÄTTERTEIG- TASCHEN MIT SPINAT

(2 Portionen)



Zutaten:

- 1 Rolle frischer Blätterteig
- 200 g frischer Babyspinat
- 150 g Ricotta oder Feta-Käse (je nach Geschmack)
- 50 g geriebener Parmesan
- 1 Knoblauchzehe (fein gehackt)
- 1 EL Ghee
- 1 Ei (zum Bestreichen)
- Salz, Pfeffer und Muskatnuss nach Geschmack
- Sesam oder Schwarzkümmel
(optional, zum Bestreuen)

Zubereitung:

1. Füllung vorbereiten:

- Den Spinat in einer Pfanne mit Ghee andünsten, bis er zusammenfällt.
- Knoblauch hinzufügen und kurz mitbraten.
- Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss würzen, dann abkühlen lassen.
- Den Spinat mit Ricotta (oder Feta) und Parmesan in einer Schüssel vermengen.

2. Blätterteig vorbereiten: Den Blätterteig ausrollen und in gleich große Quadrate schneiden

3. Füllen und formen:

- Einen Löffel der Spinat-Käse-Mischung in die Mitte jedes Quadrats geben.
- Die Ränder mit verquirltem Ei bestreichen, den Teig zu Dreiecken oder Rechtecken falten und die Ränder gut andrücken.

4. Backen:

- Die gefüllten Blätterteigtaschen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
- Mit dem restlichen Ei bestreichen und optional mit Sesam oder Schwarzkümmel bestreuen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Ober-/Unterhitze) für ca. 15–20 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.