

Schnelle Spinat-Blätterteigtaschen mit Feta

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 8 Stück

250 g Blätterteig aus dem Kühlregal
150 g TK-Spinat
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
150 g Feta
1 Ei
Öl zum Anbraten

Egal wie satt ich gerade bin, wenn ich daran denke in knusprigen Blätterteig zu beißen, läuft mir jedes Mal das Wasser im Mund zusammen. Diese Blätterteigtaschen hast du ruckzuck fertig und die würzige Spinat-Feta-Füllung wird dich umhauen.

Sie schmecken übrigens auch kalt sehr gut, das perfekte Mitbringsel für die nächste After-Work-Party oder das schnelle Mittagessen bei der Arbeit.

- 1 -

Backofen auf 200 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. In einem Topf mit etwas Öl kurz andünsten und Spinat hinzugeben. Köcheln lassen, bis der Spinat aufgetaut und die Flüssigkeit verkocht ist.

- 3 -

Feta in kleine Würfel schneiden und unter den Spinat mischen. Blätterteig ausrollen und in Quadrate schneiden.

- 4 -

Jeweils 1-2 EL Spinatfüllung in die Mitte eines Quadrats legen. Teig zu einem Dreieck zusammenklappen. Ränder mit einer Gabel andrücken. Ei verquirlen und Blätterteigtaschen damit bestreichen. Im heißen Ofen 15-20 Minuten backen.