

## Spinat-Feta-Taschen

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

20  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 8 Stück

#### Für die Spinat-Feta-Taschen

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 knusprige **Spinat-Feta-Taschen** zu beißen, läuft mir jedes Mal das Wasser im Mund zusammen. Diese **Blätterteigtaschen** hast du ruckzuck fertig! Von Aufwand kann man hier wirklich nicht sprechen. Die herzhaften Spinat-Feta-Taschen schmecken übrigens auch kalt sehr gut. Das perfekte Mitbringsel für die nächste After-Work-Party oder das schnelle Mittagessen bei der Arbeit. Schreib schon mal Blätterteig und Co. auf deine Einkaufsliste, damit du am Wochenende gleich die doppelte Ladung dieses leckeren Snacks vorbereiten kannst.

- 1 -

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze 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 Spinat-Feta-Taschen damit bestreichen. Im heißen Ofen 15-20 Minuten backen.