

Würzige Blätterteigtaschen gefüllt mit Spinat und Feta

Zutaten für 4 Personen

- 1 Pkg. Tante Fanny´s frischer Blätterteig
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 300 g TK Spinat, aufgetaut und etwas gehackt
- 4 EL Cheddarkäse, gerieben
- 150 g Feta-Käse, zerkrümelt
- frisches Basilikum
- Salz und Pfeffer
- etwas Knoblauchpulver
- 1 Ei zum Bestreichen
- Backpapier

Zubereitung

Den Blätterteig auf Backpapier entrollen und das Backrohr auf 180°C vorheizen.

Die geschnittenen Zwiebeln in etwas Öl leicht anschwitzen.

Den gehackten, aufgetauten Spinat zur Zwiebel geben und etwas durchrösten.

Die entstandene Flüssigkeit abgießen.

Pfanne von der Herdplatte nehmen.

Cheddarkäse und Feta-Käse zur Spinat-Zwiebel-Masse geben. Das Ganze gut durchmischen.

Den Teig in 12 gleiche Quadrate schneiden mit mit verquirltem Ei bestreichen.

Die Fülle mittig auf den Teigquadraten platzieren und zu Täschchen formen.

Nun alle 12 Täschchen auf das Backpapier setzten, mit Ei bestreichen und backen, bis sie eine goldgelbe Farbe haben (etwa 30 Minuten).

GUTES GELINGEN!!!