Rezept

Blätterteigtaschen mit Spinat-Ricotta-Füllung

Ein Rezept von Blätterteigtaschen mit Spinat-Ricotta-Füllung, am 28.04.2024

Zutaten

600 g	Blattspinat (ersatzweise 300 g aufgetauter TKBlattspinat)
2 EL	Olivenöl
	Salz
2	Tomaten
3/4 TL	getrockneter Oregano
2 EL	Ricotta
3 Msp.	edelsüßes Paprikapulver
1	Ei (M)
1	kleine Zwiebel
1	kleine Knoblauchzehe
3/4 TL	gekörnte Gemüsebrühe
	Pfeffer
2 Stängel	Basilikum
1 Kugel	Mozzarella (125 g)
	frisch geriebene Muskatnuss
1 Packung	Blätterteig (ca. 320 g, 40 x 25 cm; aus dem Kühlregal)
2 EL	Milch

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

Zubereitung

1. Den Spinat verlesen, waschen und in einem Sieb abtropfen lassen (TK-Spinat gut ausdrücken). Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Das Öl in einem großen Topf erhitzen, darin Zwiebel und Knoblauch goldgelb andünsten. Den Spinat dazugeben und bei großer Hitze zusammenfallen lassen, dabei mit der gekörnten Brühe bestreuen, salzen, pfeffern und mehrmals gut durchrühren. So viel Flüssigkeit wie möglich verdampfen lassen. Dann den Spinat in ein feines Sieb abgießen, mit den Händen gut ausdrücken, abkühlen lassen und feiner hacken.

2. Inzwischen die Tomaten waschen und halbieren, dabei die Stielansätze entfernen. Die Kerne mit einem Löffel herauslösen, das Fruchtfleisch klein würfeln und in eine Schüssel geben. Basilikum abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen, in feine Streifen schneiden und mit dem Oregano unter die Tomaten mischen. Mozzarella trocken tupfen und klein würfeln. Mit Spinat und Ricotta unter die Tomaten heben, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Paprikapulver pikant abschmecken.

3. Den Backofen auf 200° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Blätterteig in 6 etwa gleich große Quadrate schneiden. Das Ei trennen und das Eigelb mit der Milch verquirlen. Die Ränder des Blätterteigs ca. 1 cm breit dünn mit Eiweiß bepinseln. Die Spinatmasse in 6 Portionen teilen, jeweils 1 Portion in die Mitte eines Teigquadrats geben und die Seiten diagonal zu einem Dreieck darüberklappen, die Ränder fest andrücken. Die Teigtaschen auf das Blech legen und mit der Eigelbmischung bepinseln. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) in 20-25 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und vor dem Servieren etwas abkühlen lassen.