

Rezept

Geflügel-Spinat-Pita

Ein Rezept von Geflügel-Spinat-Pita, am 25.04.2024

Zutaten

450 g TK-Blätterteig	700 g TK-Blattspinat
½ kaltes Grillhähnchen	100 g Blauschimmelkäse
50 g Pinienkerne	1 Bund Frühlingszwiebeln
2 Knoblauchzehen	30 g Butter
4 EL Semmelbrösel	2 Eier
Salz	schwarzer Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	1 Eigelb zum Bestreichen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Pita (6 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 830 kcal

Zubereitung

1. Blätterteigscheiben nebeneinanderlegen und auftauen lassen. Spinat auftauen lassen. Hähnchenfleisch von den Knochen lösen, die Haut entfernen. Fleisch und Käse würfeln. Pinienkerne ohne Fett hellbraun rösten und grob hacken. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Knoblauch schälen und klein würfeln.
2. Butter erhitzen, Frühlingszwiebeln und Knoblauch darin 2 Min. anbraten. Spinat zugeben und 2 Min. mitdünsten. Hähnchenfleisch, Käse, Pinienkerne, Semmelbrösel und Eier untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Abkühlen lassen.
3. Ofen auf 210° vorheizen. Ein Blech kalt abspülen. Teig zu zwei Platten (à ca. 45 x 45 cm) ausrollen. Eine Teigplatte auf das Blech legen, die Spinatmasse daraufgeben, dabei einen Rand freilassen. Teigränder über die Füllung schlagen, mit Wasser bepinseln. Zweite Teigplatte daraufsetzen, andrücken. Eigelb verquirlen. Pita damit bestreichen. Im Ofen (Mitte, Umluft 190°) 45-50 Min. backen.