

Rezept

# Blätterteigtaschen mit Spinat

Ein Rezept von Blätterteigtaschen mit Spinat, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>1</b> Zwiebel	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>100 g</b> Blauschimmelkäse	<b>1 EL</b> Butter
<b>125 g</b> TK-Blattspinat	Salz
Pfeffer	<b>1 Spritzer</b> Zitronensaft
<b>4</b> aufgetaute TK-Blätterteigplatten (ca. 180 g)	<b>1</b> Ei
<b>2 EL</b> Milch	Mehl für die Arbeitsfläche
Nudelholz	Backpapier

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 170 kcal

## Zubereitung

1. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Den Blauschimmelkäse in 8 Stücke schneiden.

---

2. Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin andünsten. Den Knoblauch kurz mitdünsten. Den Spinat dazugeben und im Topf auftauen lassen.

---

3. Weiterdünsten, bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Den Spinat mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

---

4. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Blätterteigplatten auf der bemehlten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz etwas größer ausrollen und quer halbieren. Das Ei und die Milch verquirlen.

---

5. Die Teigstücke mit einem Messer ganz leicht diagonal einritzen und mit der Eiermasse bestreichen. Jeweils ein Achtel des Spinats und 1 Käsestück auf eine Dreieckhälfte geben und den Teig darüberklappen. Die Teigkanten aufeinanderlegen und mit einer Gabel fest verschließen.

---

6. Die Blätterteigtaschen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, mit der restlichen Eiermasse bestreichen und im heißen Backofen (Mitte) in ca. 20 Min. goldbraun backen.