Rezept

Blätterteigtaschen mit Spinat

Ein Rezept von Blätterteigtaschen mit Spinat, am 25.05.2025

Zutaten

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