

## Rezept

# Italienische Spinattaschen

Ein Rezept von Italienische Spinattaschen, am 08.12.2025

## Zutaten

<b>4 Scheiben</b>	TK-Blätterteig (300 g)		1/2 Bund Frühlingszwiebeln
<b>1 EL</b>	Olivenöl	<b>1</b>	Knoblauchzehe
<b>200 g</b>	TK-Spinat	<b>2 EL</b>	Ricotta
<b>1 Päckchen</b>	gemischte TK-Kräuter italienische Art		Salz
	schwarzer Pfeffer		Muskatnuss
<b>125 g</b>	Provolone-Käse		Backpapier für das Blech
	Mehl zum Arbeiten	<b>1</b>	Eigelb zum Bestreichen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal

## Zubereitung

1. Die Teigplatten nebeneinander unter einem Tuch auftauen lassen. Frühlingszwiebeln waschen und putzen, in feine Ringe schneiden. Das Öl in einem Topf leicht erhitzen, die Zwiebeln darin leicht anschwitzen. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Spinat dazugeben und bei schwacher Hitze unter häufigem Rühren auftauen lassen. Offen köcheln lassen, bis die Feuchtigkeit verdampft ist. Vom Herd nehmen.
2. Ricotta mit den Kräutern verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Unter den Spinat rühren, etwas abkühlen lassen.
3. Backofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Teigplatten quer halbieren und auf leicht bemehlter Fläche zu etwa 12 cm großen Quadraten ausrollen, Ränder gerade schneiden.
4. Den Käse klein würfeln und unter den Spinat mischen. Je 1 EL Füllung auf die Teigstücke setzen. Das Eigelb mit 2 EL Wasser verquirlen, auf die Teigränder pinseln. Teig zu Dreiecken falten, die Ränder mit einer Gabel festdrücken. Auf das Blech setzen und mit Ei bestreichen. Im Backofen (Mitte, Umluft 180°) in 15 Min. goldbraun backen.