Rezept

Spinat-Blätterteig-Schnecken mit Senf-Rahmsauce

Ein Rezept von Spinat-Blätterteig-Schnecken mit Senf-Rahmsauce, am 12.10.2024

Zutaten

350 g	Babyspinat
1	Knoblauchzehe
	Salz
1 Packung	frischer Blätterteig (Rolle; 270 g; aus dem Kühlregal)
100 g	Schafskäse (Feta)
50 ml	trockener Weißwein (ersatzweise Gemüsebrühe)
½ Bund	Schnittlauch
1 Prise	Zucker
	Backpapier für das Blech
1	Zwiebel
1 EL	Olivenöl
	Pfeffer
3 EL	geröstete gesalzene Sonnenblumenkerne (ersatzweise ebensolche Cashewkerne, gehackt)
100 g	Scarmorza (ital. Räucherkäse) am Stück
100 ml	Gemüsebrühe (selbst gemacht oder Instant)
150 g	saure Sahne
1 EL	Dijon-Senf
1 - 2 EL	Perlzwiebeln (aus dem Glas)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 630 kcal

Zubereitung

1. Für die Füllung den Spinat verlesen, gründlich waschen, dann trocken schleudern. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen und in Scheibchen schneiden. In einem Topf das Öl erhitzen und den Knoblauch und die Hälfte der Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Den Spinat dazugeben und zusammenfallen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Spinat in ein Sieb geben, mit einem Löffel trocken ausdrücken und abkühlen lassen.

2. Den Backofen auf 220° vorheizen. Den Blätterteig entrollen. Die Sonnenblumenkerne passend zum Format des Blätterteigs auf die Arbeitsfläche streuen, dann den Teig darauflegen und andrücken. Die Spinatfüllung auf dem Teig verteilen. Den Schafskäse trocken tupfen oder abtropfen lassen und zerbröckeln, den Scamorza grob reiben. Beides auf dem Spinat verteilen. Ein Blech mit Backpapier belegen.

3. Den Teig von einer Schmalseite her zusammenrollen und die Naht mit den Fingern etwas festdrücken. Die Rolle in 8 gleich dicke Scheiben schneiden und diese mit Abstand auf das Blech legen. Im heißen Backofen (Mitte) in 20 - 25 Min. goldbraun backen.

4. Inzwischen in einem kleinen Topf den Weißwein mit den übrigen Zwiebelwürfeln aufkochen. Die Brühe und die Sahne dazugeben und offen ca. 8 Min. weiterkochen. Alles mit dem Pürierstab fein pürieren und nach Belieben durch ein feines Sieb passieren.

5. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Die Perlzwiebeln in einem Sieb abtropfen lassen. Die Weißweinsauce aufkochen und den Schnittlauch, den Senf und die Perlzwiebeln hineinrühren. Mit Salz, Pfeffer und dem Zucker würzen. Die Sauce zu den Spinat-Schnecken servieren.