

Rezept

Spinat-Mozzarella-Ecken

Ein Rezept von Spinat-Mozzarella-Ecken, am 26.04.2024

Zutaten

450 g TK-Blattspinat

1 Zwiebel

1 EL Olivenöl

125 g Mozzarella

Pfeffer

1 Eigelb

3 EL Pinienkerne

1 Knoblauchzehe

1 Bund Basilikum

Salz

450 g TK-Blätterteig (10 quadratische Scheiben)

2 EL Milch

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 10 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

Zubereitung

1. Den Spinat auftauen lassen. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Beides in einer Pfanne im Öl glasig anbraten, abkühlen lassen.
2. Basilikum waschen, die Blätter in feine Streifen schneiden. Den Mozzarella fein würfeln. Den aufgetauten Spinat gut ausdrücken und grob hacken. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und mit der Zwiebel-Knoblauch-Mischung, Pinienkernen, Basilikum und Mozzarella vermengen.
3. Die Blätterteigscheiben bei Zimmertemperatur nebeneinander auftauen lassen. Den Backofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Füllung auf die 10 Teigquadrate verteilen. Jeweils eine Ecke diagonal über die Füllung schlagen, so dass Dreiecke entstehen. An den Rändern gut andrücken und mit einer Gabel fest einkerben, damit die Füllung beim Backen nicht auslaufen kann. Die Spinatecken mit etwas Abstand auf das Backblech setzen, mit verrührter Ei-Milch bestreichen. Im Ofen (Mitte) in 25 Min. goldgelb backen.