

UNSER



REZEPT

DER WOCHE

SPINATTASCHEN

Zutaten

1 Pck. Blätterteig
300 g Blattspinat
1 Bund Frühlingszwiebeln
120 g Käse oder
120 g angebratener Räuchertofu
Salz und Pfeffer
Muskat
1 Ei, zum Bestreichen
oder Olivenöl

Zubereitung

Die Zwiebel klein hacken und kurz in Öl andünsten.
Den Spinat hinzugeben und bei mittlerer Hitze mitdünsten lassen, bis er leicht zusammenfällt.
Vom Herd nehmen. Hartkäse fein reiben und unter die Spinatmasse rühren.
Die Mischung mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
Den Blätterteig ausrollen und in 6 Rechtecke teilen. Die Spinatmasse auf die 6 Ecken aufteilen und die Päckchen einpacken oder einrollen (am besten zu Dreiecken).
Das Ei verrühren und den Blätterteig damit bestreichen. Bei 200°C im Ofen 20 Min. backen.
Genießen.