

Blätterteigtaschen Spinat - Feta

250g Babyspinat Blätter, 3 Eier, 2 mittelgroße Zwiebeln, 2 Zehen Knoblauch, 360g Feta, 2 Rollen Blätterteig, Sesam, 1 TL Salz, Pfeffer, ggf. Kümmelkörner, ggf. Naturjoghurt

Zeitbedarf: 20 Minuten + 40 Minuten im Ofen

Den Spinat grob hacken, Zwiebeln und Knoblauch ebenfalls hacken, Feta zerkrümeln, Salz und Pfeffer hinzugeben und alles miteinander vermengen. 2 verquirlte Eier unterrühren.

Eine Blätterteigrolle auf einem Backblech mit Backpapier ausrollen, die Spinat-Feta-Masse darauf verteilen, die zweite Blätterteigrolle darauf legen und die Ränder der beiden Teigplatten verschließen.

Ofen vorheizen auf 190°, die Oberseite der Teigtasche mit dem dritten verquirlten Ei bepinseln und für 20 Minuten backen. Dann die Teigtasche wenden, die neue Oberseite mit dem Ei bepinseln und mit Sesam (und ggf. Kümmel) bestreuen und noch einmal für 20 Minuten backen.

Naturjoghurt eignet sich als Dip dazu.