

Blätterteigtaschen mit Spinat-Schafskäse-Füllung

Ob als Snack oder Beilage. Dieses vegetarische Rezept mit leckerem Feta wird einfach und schnell im Backofen zubereitet.

etwa 10 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Blätterteig:

450 g tiefgekühlter Blätterteig, 10 quadratische Scheiben

Füllung:

1 Zwiebel

1 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

225 g tiefgekühlter Blattspinat

1 TL Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

frisch geriebene Muskatnuss

100 g Schafskäse

40 g getrocknete Tomaten in Öl

Außerdem:

1 Ei (Größe M)

2 EL Milch

etwa 40 g Pinienkerne oder

gewürfelter Schafskäse

Wie backe ich Blätterteigtaschen mit Schafskäse-Füllung?:

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Blätterteig nach Packungsanleitung zugedeckt auftauen lassen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Füllung zubereiten:

Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebelwürfel darin andünsten. Spinat hinzufügen und bei schwacher Hitze nach Packungsanleitung mit Deckel auftauen lassen. Gustin mit etwas Wasser verrühren, in den Spinat rühren und kurz aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Schafskäse in kleine Würfel schneiden. Tomaten abtropfen lassen und ebenfalls würfeln.

3 Blätterteigtaschen füllen:

Ei trennen. Eiweiß verquirlen und die Ränder der Blätterteigplatten damit bestreichen. Jeweils etwas von dem Spinat und einige Schafskäse- und Tomatenwürfel in die Mitte einer Dreieckshälfte geben. Die Teigplatten zu Dreiecken zusammenfalten und die Teigränder am besten mit Hilfe einer Gabel gut zusammendrücken. Die Teigdreiecke auf das Backblech legen.

4 Blätterteigtaschen backen:

Eigelb mit Milch verquirlen und die Teigoberfläche damit bestreichen. Mit Pinienkernen oder Schafskäse bestreuen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Min.

Die Blätterteigtaschen mit Schafskäse am besten warm servieren.