

# Gefüllte Spinat-Käsetaschen

Hauchdünner Filoteig gefüllt mit Blattspinat und Schafkäse

etwa 4 Stück



gelingt leicht

\_\_\_ bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Füllung:

250 g tiefgekühlter Blattspinat  
1 Knoblauchzehe  
100 g Schafkäse  
150 g Dr. Oetker Crème fraîche  
Classic  
50 g Dr. Oetker gesplitterte  
Mandeln  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
gemahlene Muskatnuss

### Teig:

100 g Filoteig (4 quadratische  
Scheiben)

### Zum Bestreichen:

1 Ei (Größe M)

## 1 Vorbereiten:

Spinat auf einem Sieb auftauen lassen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Füllung:

Spinat gut ausdrücken. Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Schafkäse zerkleinern und mit dem Spinat, Knoblauch, Crème fraîche und Mandeln vermischen und mit den Gewürzen abschmecken.

### 3 Teig:

Ei verquirlen. Filoteigblätter ausbreiten und die Ränder mit etwas von dem Ei bestreichen. Füllung jeweils auf das untere Drittel der 4 Teigblätter verteilen. Die äußeren Ränder zur Mitte falten (Abb. 1) und zu Taschen aufrollen. Teigrollen auf das Backblech legen, mit übrigem Ei bestreichen und backen.



**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 20 Min.**

Die Spinat-Käsetaschen warm servieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Reichen Sie hierzu einen frischen Salat.
- Übriger Filoteig kann eingefroren werden.