





# Hackfleisch-Spinat-Schiffchen

Blätterteig mit Hackfleisch und Spinat pikant gefüllt und mit Käse überbacken

8 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Füllung:

225 g tiefgekühlter, gehackter Blattspinat  
1 Zwiebel  
2 - 3 Knoblauchzehen  
255 g Kidneybohnen (Abtropfgew.)  
2 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl  
500 g Hackfleisch (halb und halb)  
2 EL Tomatenmark  
125 g Dr. Oetker Crème double  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
gemahlener Kreuzkümmel (Cumin)  
50 g Sonnenblumenkerne  
1 geh. EL Schwarzkümmel

### Blätterteig:

550 g frischer Blätterteig

### Außerdem:

1 Ei (Größe M)  
etwa 50 g geriebener Käse

## 1 Vorbereiten:

Spinat nach Packungsanleitung auftauen lassen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Bohnen abtropfen lassen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 220 °C**

**Heißluft etwa 200 °C**

## 2 Füllung:

Öl in einer Pfanne erhitzen. Hackfleisch darin unter Rühren anbraten. Große Fleischstückchen mit einer Gabel zerdrücken. Zwiebel- und Knoblauchwürfel mit anbraten. Tomatenmark hinzufügen und etwas mitrösten. Crème double hinzufügen und so lange köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Spinat ausdrücken, zufügen und evtl. Flüssigkeit einköcheln lassen. Kidneybohnen und Finesse unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel abschmecken. Sonnenblumenkerne und Schwarzkümmel unterrühren.

### 3 Blätterteig:

Jede Blätterteigplatte in 4 gleich große Rechtecke teilen. Jedes Rechteck von den kürzeren Seite etwas schräg einrollen. Danach die noch geraden Seiten etwas einrollen. Die 2 äußeren Spitzen etwas lang ziehen und verwirbeln (Abb. 1).



- 4 Die Füllung gleichmäßig in den Schiffchen verteilen. Ei verschlagen und die Ränder damit einpinseln. Den Käse über die Füllung streuen und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 23 Minuten**

Die Schiffchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und heiß oder kalt servieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Sehr lecker schmecken die Schiffchen auch mit Schafskäse.
- Servieren Sie Zaziki zu den Schiffchen.