



Blätterteig-Spinattaschen mit Fetakäse an Pflücksalat

Zutaten (für vier Portionen)

8 Platten Blätterteig (Fertigprodukt)
8 Toastbrotsscheiben ohne Rinde
400 g blanchierter, grobgehackter Blattspinat
100 g angeschwitzte Zwiebelwürfel
100 g Fetakäsewürfel
3 EL Schmand
1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer
Muskat

Eistreiche:

1 Eigelb
3 EL Milch

Beilage:

300 g Pflücksalat

Zubereitung (circa 30 Minuten)

Zwei Blätterteigplatten auf mehligter Arbeitsfläche nebeneinander auflegen und etwas ausrollen. Angeschwitzte Zwiebelwürfel, Fetakäsewürfel, Schmand und fein gewürfelten Knoblauch mit grob gehacktem Blattspinat gut vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Die Unterseite vom Teig mit einem Messer etwas einschneiden und mit Eistreiche einpinseln (Eigelb und Milch verrührt). Die Oberseite mit dünnen Toastbrotsscheiben ohne Rand belegen und Spinatmasse darauf anhäufen. Danach die eingeschnittenen Teigseiten darüber klappen und gut andrücken. Erneut mit Eistreiche einpinseln und auf ein Backblech mit Backpapier setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad circa 20 Minuten goldgelb ausbacken.

Die Teigplatte quer halbieren und auf einem Teller anrichten. Daneben Pflücksalat anhäufen und mit Essig-Öl-Marinade beträufeln.

Nährwerte pro Portion

734 kcal - 48 g Fett - 18 g Eiweiß - 62 g Kohlenhydrate - 5 BE

Dieses Gericht ist ovo-lacto-vegetarisch.