



Blätterteig-Spinattaschen mit Fetakäse an Pflücksalat

Zutaten für 4 Personen:

- 250 g Blätterteig (Tk Fertigprodukt) rechteckige Platten
- 6 Scheiben Toastbrot ohne Rinde
- 300 g blanchierter Blattspinat
- 3 EL angeschwitzte Zwiebelwürfel
- 200 g Fetakäsewürfel
- 1 Knoblauchzehe gehackt
- 3 EL Schmand
- Salz, Pfeffer, Muskat

Eistreiche:

- 3 Eigelb
- 3 El Milch

Zubereitung:

Den Spinat blanchieren, kalt ablaufen und abtropfen lassen. Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und glasig anschwitzen. Währenddessen den Fetakäse in Würfel zerteilen. Jetzt den Spinat mit den Zwiebeln, dem Käse, dem Knoblauch sowie dem Schmand gut vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat dezent abschmecken.

Die Blätterteigplatten mit etwas Mehl bestäuben und einzeln ausrollen. Das Eigelb mit Milch verrühren und die Platten dünn damit bestreichen. Auf die untere Hälfte des Blätterteigs je eine ganze sowie halbe Toastscheibe legen und darauf die Spinat-Käsemasse verteilen. Die andere Hälfte des Blätterteigs darüber legen, unten leicht einschlagen, hinten und vorne den Teig mit einer Gabel andrücken.

Die Tasche mit Eistreiche leicht bepinseln und auf der Oberseite in den Blätterteig mit einem Messer Streifen einschneiden. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 210° Grad ca. 20 Minuten goldgelb backen. Auf Wunsch Pflücksalat natur oder angemacht dazu reichen.