

SOSSEN-DIPS-MARINADEN-SNACKS

## Blätterteig-Taschen mit Feta | Spinat ...tolles Fingerfood | perfekter Party Snack



### Rezept für 6 Blätterteigtaschen mit Spinat und Feta

Backofen vorheizen auf 190° bis 220 ° Ober/Unterhitze (je nach Anweisung auf der Packung für den Blätterteig)

- 1 Rolle Blätterteig aus der Kühlung
- 1 kleine Zwiebel
- 2 bis 4 Knoblauchzehen
- 120 g Blattspinat (tiefgekühlt)
- 1 EL Olivenöl
- 80 g Feta
- Salz
- Pfeffer
- 1 Ei
- 1 EL Milch

1. Spinat auftauen lassen und dann gut ausdrücken
2. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken
3. Feta in Würfelchen schneiden
4. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel- und Knoblauchwürfel anschwitzen
5. Spinat dazu geben und ca. 5 Min. dünsten, dann abkühlen lassen
6. Feta-Würfel in den abgekühlten Spinat geben, salzen und pfeffern
7. Den Blätterteig in 6 Quadrate schneiden und die Spinat-Feta Mischung mittig darauf verteilen und zu Dreiecken falten
8. Die Nähte mit einer Gabel festdrücken und die Taschen ein paarmal mit der Gabel einstechen
9. Das Eigelb mit 1 EL Milch verquirlen und die Blätterteigtaschen damit bestreichen
10. Im vorgeheizten Backofen ca. 17 Min. backen, bis sie schön hellbraun sind
11. am besten lauwarm genießen 😊

♥ Gutes Gelingen und Guten Appetit ♥