



- Rezept der Woche -

Blätterteigtaschen mit Mangold oder Spinat

Zutaten für 2 Personen (6 Blätterteigtaschen)

- 1 Packung Blätterteig
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 150 g Mangold oder 200 g Spinat
- 50 g Ricotta
- 20-30 g Fetakäse
- 80 g getrocknete Tomaten
- Salz, Pfeffer
- Öl zum Braten
- Ei zum Bestreichen

Zubereitung

- Zwiebel fein hacken. Mangold (ohne Strunk) oder Spinat waschen und in Streifen schneiden
- In einer Pfanne Öl erhitzen und die Zwiebel glasig andünsten. Mangold oder Spinat und gepresste Knoblauchzehen hinzugeben. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Ricotta, fein gehackte Tomaten und zerbröselte Fetakäse unterrühren
- Backofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) aufheizen
- Blätterteig in 6 Quadrate schneiden und in die Mitte etwas Spinatfüllung setzen. Den Blätterteig zu Dreiecken falten und die Seiten mit einer Gabel zusammendrücken. Das Ei mit 2 EL Wasser verquirlen und die fertigen Taschen damit bestreichen
- Die Taschen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im Ofen für ca. 20-25 Minuten goldgelb backen
- Variationen:
Wenn es schnell gehen muss, kann man die Mangold-/Spinat-Füllung mit Penne oder Spirelli servieren. Tipp: 2 Esslöffel Schmand macht die Nudeln schön cremig!

Lasst es Euch schmecken!