Unser Rezept

DER WOCHE

GEFÜLLTE BLÄTTER-TEIGTASCHEN

MIT SPINAT

ZUTATEN

5 Frühlingszwiebeln

1 Knoblauchzehe

300 g Blattspinat

200 gr Tofu / Feta

10 Oliven

Olivenöl

Kräuter der Provence

Salz und Pfeffer

1 Pck. Blätterteig, backfertig aufgerollt

Tipp:
Das Ganze funktioniert auch mit Postelein, Asiasalat und Blattkohl anstatt dem Spinat.

ZUBEREITUNG

Die Frühlingszwiebel und den Knoblauch klein hacken und den Blattspinat etwas klein schneiden. Die Oliven, in kleine Stücke schneiden und den Tofu oder Feta grob zerbröseln.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln darin glasig braten, danach Knoblauch, Spinat, Tofu oder Feta und Oliven hinzufügen und kurz mitbraten. Mit Kräutern der Provence und Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Blätterteig auf einem Backblech ausrollen. In 6 Vierecke schneiden und die Füllung mittig darauf geben. Die Ecken nach innen klappen und die Ränder gut zusammendrücken.
Mit Olivenöl bepinseln.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober-/Unterhitze etwa 20 Min. backen. Falls die Taschen oben dunkel werden, einfach Backpapier darauf legen und weiter backen.

Dazu passt ein gemischter Salat mit Pinienkernen.

WEIERHÖFER
Gartengemüse

Orfeas Fischer und Sara Knapp GbR · Zur Burg 1 · 67295 Bolanden
hallo@weierhoefer-gartengemuese.de · www.weierhoefer-gartengemuese.de