

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

Blätterteigtaschen mit Spinat und Feta

(c) 123rf



mehr Kochtipps:

lifechannel.ch/kochtipp

Zubereitung

- Backofen auf 180 °C vorheizen
- Zwiebel fein hacken
- Knoblauch fein schneiden
- In einer Bratpfanne Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln und Knoblauch andünsten
- Den ausgedrückten Blattspinat dazugeben und mitdünsten
- Den Vollrahm dazugeben, leicht kochen und einreduzieren lassen
- Spinat mit Salz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen
- Die beiden Blätterteige auslegen und je 15 gleichmässige Quadrate oder Rechtecke schneiden

Zutaten

- 2 *Blätterteige, eckig*
- 1 *Fetakäse*
- 250 g *Blattspinat, tiefgekühlt*
- ½ Bd. *Petersilie*
- 2 dl *Vollrahm*
- 1 *Knoblauch*
- ½ *Zwiebel*
- 1 *Eigelb*
- 20 g *Milch*
- Salz, Pfeffer*
- Olivenöl*

- Auf die ersten 15 Stück Blätterteig den Rahmspinat verteilen und den Rand mit etwas Wasser bepinseln
- Den Fetakäse zerbröseln und auf den Rahmspinat gleichmässig verteilen
- Die restlichen 15 Stück Blätterteig darüberlegen
- Den Rand mit Hilfe einer Gabel gut andrücken
- Das Eigelb mit der Milch mischen und danach mit einem Pinsel die Blätterteigtaschen damit bestreichen
- Im Backofen nun ca. 10 bis 12 Minuten goldgelb backen