



SPINATTASCHERL

Zutaten:

2 Stk. Blätterteig rechteckig (Kühlregal), 1 Feta-Käse (25 dag)

1 P. Blattspinat tiefgekühlt, Frischkäse, 1 verquirltes Ei, 2 Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Backrohr auf 200 Grad vorheizen
- Blätterteig ausrollen, Quadrate schneiden, in die Mitte der Quadrate Frischkäse streichen
- auf den Frischkäse den Blattspinat und den klein geschnittenen Feta-Käse verteilen
- mit klein gehacktem Knoblauch, etwas Salz und Pfeffer bestreuen
- die Ecken einschlagen und den Blätterteig zu Tascherl formen
- die Tascherl mit verquirltem Ei bestreichen
- die Blätterteigtascherl auf dem Backblech platzieren und ca. 25 - 30 Minuten backen

Tipp: Auch als Strudel verarbeiten!

