



MIT FETA UND SPINAT GEFÜLLTE BLÄTTERTEIGTASCHEN



QimiQ VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Einfache und schnelle Zubereitung



20



leicht

ZUTATEN FÜR 20 STÜCK

2 Pkg. Blätterteig

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g

1 Rote Zwiebel(n), fein geschnitten

60 g Butter

400 g Feta, gewürfelt

180 g Blattspinat, blanchiert, gehackt

80 g Getrocknete Tomaten, gehackt

60 g Pinienkerne, geröstet

Salz

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

1 Ei(er), zum Bestreichen

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für die Füllung: Zwiebel in Butter anschwitzen, die restlichen Zutaten dazugeben und vom Herd nehmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auskühlen lassen.
3. Blätterteig in 20 Quadrate schneiden, mit Ei bestreichen und die Füllung daraufsetzen. Einschlagen, nochmals mit Ei bestreichen und im vorgeheizten Backofen ca. 10-15 Minuten backen.
4. **Tipp:** Anstatt Spinat kann auch Rucola verwendet werden.