



MIT FETA UND SPINAT GEFÜLLTE BLÄTTERTEIGTASCHEN



QimiQ AVANTAGES

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



20



INGRÉDIENTS POUR 20 PIÈCES

2 paquet Pâte feuilletée

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g

1 Oignon(s) rouge(s) , coupé fin

60 g Beurre

400 g Feta, coupé en dés

180 g Épinards en branches, blanchiert, gehackt

80 g , haché

60 g Pinienkerne, grillé

Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

1 Œuf(s), pour badigeonner

PRÉPARATION

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 abkühlen 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.