



# 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 QimiQ Sahne-Basis
- 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.