

Filoteig mit Feta und Spinat

Zutaten:

1 Pkg. Filoteig
150 g Feta
250 g Spinat
1 Bund Frühlingszwiebel
2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl
4 EL Butter
2 Eier
150 g Joghurt
0,5 Bund Petersilie
Salz, Pfeffer



Zubereitung

Frühlingszwiebel fein schneiden und mit gekackten Knoblauchzehen in Olivenöl anschwitzen. Fein geschnittenen frischen Spinat drunterheben und andünsten bis Spinatsaft einreduziert ist. Feta zerbröseln und unter die Zwiebel-Spinat Masse mischen, abkühlen lassen. Filoteigblätter ausbreiten und mit zerlassener Butter einstreichen. Spinat-Zwiebel-Käsemasse gleichmäßig locker auf die Filoteigblätter verteilen. Die Teigblätter vorsichtig, zieharmonika-mäßig zusammenfalten und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Eier, Joghurt, gehackte Petersilie, Salz und Pfeffer verquirlen. Gleichmäßig diese gerührte Masse über die gefalteten Filoteigblätter gießen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180°C ca. 30 Minuten backen, bis die Falten spitzen gebräunt und knusprig sind. In Stücke schneiden und heiß servieren.



Teige

