

Blätterteig-Kräutertaschen

Zutaten:

2 Pkg. Blätterteig
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Zehe schwarzer
Knoblauch
150g Giersch
450g Spinatblätter
1 Liebstöckelblatt
50g Bärlauch
50g Wilde Rauke
2 EL Butter
1 Ei
100g Schafskäse
Salz, Muskat
und Pfeffer



Zubereitung

Die Kräuter und den Spinat waschen, trockenschleudern und Streifen schneiden. Knoblauch und Zwiebel schälen, fein hacken. Die Butter in einer Pfanne schmelzen. Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Dann Spinat und Kräuter untermengen. Zudeckt bei schwacher Hitze 10 Minuten garen lassen. Masse abschmecken, abkühlen lassen und Käsewürfel untermengen. Backofen auf 170°C vorheizen. Blätterteig ausrollen und Rechtecke ausschneiden. Spinat-Kräuter-Käse-Füllung auf einer Seite anhäufeln, die Ränder mit verquirltem Ei bepinseln. Die nicht belegte Seite des Blätterteig-Rechtecks einschneiden und überklappen. Mit einer Gabel die Ränder fest andrücken. Taschen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit dem restlichen Ei bestreichen. Backblech auf die mittlere Schiene des Backrohrs schieben und bei 160-170°C mit Umluft ca. 25 Minuten backen. Die Taschen sollten schön aufgegangen und die Oberflächen goldgelb gebräunt sein.



Teige

