



Spanakotiropita

Spinat – Käse - Taschen

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



Zutaten:	300g	300 g Strudelteig
	250g	250 g Feta-Käse, zerbrösel (Schafskäse)
	1 kg	1 kg Blattspinat
	2	2 Stange/n Lauch, in feine Streifen geschnitten
	1	1 Zwiebel(n), fein gewürfelt
	4	4 Ei(er)
	1	1 Ei(er), davon das Eigelb
	4 EL	4 EL Semmelbrösel
	3 EL	3 EL Öl (Oliven)
	1 EL	1 EL Dill, gehackt
	2 EL	2 EL Petersilie, gehackt
		Muskat
		Salz und Pfeffer
		Butter
		Mehl

Zubereitung:

Den Blätterteig auftauen lassen, die Teigblätter ausbreiten und mit Olivenöl bestreichen. Den Spinat gründlich waschen und die Stiele entfernen, in kochendem Salzwasser 1 Minute blanchieren und in Sieb gut abtropfen lassen. Die gehackte Zwiebel und den Lauch in einem Topf einige Minuten in Butter dünsten, den Spinat zugeben und ca. 5 Minuten mitgaren. Das ganze dann mit den Kräutern und Gewürzen abschmecken. Die verquirlten Eier, die Semmelbrösel und den Käse unterrühren.

Die Mischung dann auf den Teigblättern verteilen. Die Ecken hochklappen und übereinander legen, so dass quadratische Taschen entstehen. Teigränder fest andrücken. Die fertigen Taschen mit Eigelb bestreichen und auf ein gefettetes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen in etwa 30 Minuten bei ca. 200 °C goldgelb backen. Am besten schmecken sie im noch lauwarmen Zustand.

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen und 3 -4 Teigkreise auf einem Backblech etwa 3 Min. backen bis sie braun werden. Dann wenden und nochmals 2 Min. backen.
Frisch essen!