

Blätterteigschnecken mit Spinat und Feta, Tomaten-Chili Dip

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 16
- **Vorbereitungszeit:** 7m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 22m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '22', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '7m', 'servings' : '16', 'yield' : '' });
```

Der fleischlose Snack, schnell und einfach, herzhaft für jeden Tag

Zutaten

- Für ca. 16 Stück
- 250 g T. K. Blattspinat
- 225 g T.K. - Blätterteig
- 100 g Feta, zerkrümelt
- 1 El Olivenöl
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein geschnitten
- 1 Eigelb mit etwas Milch verquirlt
- Salz, Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Den aufgetauten Blattspinat zunächst etwas ausdrücken und grob durchhacken.

Schritt2

Die Zwiebel mit dem Knoblauch in Olivenöl glasig anschwitzen und den Spinat dazu geben.

Schritt3

Salzen, pfeffern und mit Muskatnuss würzen, 5 - 6 min. garen, dann auf einem Küchensieb trocken ablaufen lassen.

Schritt4

Den aufgetauten Blätterteig auf eine zu geschnittene, Mehl gestäubte Klarsichtfolie auslegen und eine dünne Schicht trocken abgelaufenen Spinat gleichmäßig verteilen. Den zerkrümelten Feta darüber geben und alles von der langen Seite mit Hilfe der Klarsichtfolie einrollen, etwas andrücken.

Schritt5

Nunmehr mit einem scharfen Messer ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden und mit Abstand auf ein Backblech setzen. Mit einem Küchenpinsel das Eigelb gleichmäßig verstreichen und bei 200 ° C

Schritt6

ca. 25 min. appetitlich backen.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Gern reiche ich meine Blätterteigschnecken noch warm mit einem herzhaften Tomaten - Chili Dip.

Rezeptart: Schnelle Rezepte **Tags:** schnell und einfach für jeden tag **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/blaetterteigschnecken-mit-spinat-und-feta-tomaten-chili-dip/>