



# Filoteig - Röllchen, gebacken mit Feta - Tomatenspinat

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Herzhaft, knusprig mit fernöstlicher Note

## Zutaten

- 250 g Strudelteigblätter aus Filo - oder Yufka Teig
- 200 g Feta - Käse, gewürfelt
- 250 g T. K. Blattspinat, angetaut
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1/2 Knoblauchzehe, gewürfelt
- 1 Eiweiß, mit etwas Wasser verklappert
- 1 Tl Butter
- 2 - 3 vollreife Tomaten, entkernt, gewürfelt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Strich geriebene Muskatnuss
- Rapsöl zum herausbacken

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitung:

### Schritt2

Die Blüte der Tomaten heraus schneiden und kurz in kochendem Wasser brühen. Kalt abschrecken, abziehen, Kerne entfernen und in 2 cm große Würfel schneiden, ebenfalls den Feta Käse.

### Schritt3

Jeweils 2 Teigblätter übereinander legen und diagonal in Dreiecke schneiden.

#### **Schritt4**

Die Füllung:

#### **Schritt5**

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch anschwitzen und den zerbröselten Spinat dazu geben. Salzen, pfeffern und mit einem Strich Muskatnuss würzen. 2 - 3 min. bei geschlossenem Deckel leise dünsten lassen.

#### **Schritt6**

Zurück ziehen, auf einem Küchensieb ablaufen, etwas abkühlen.

#### **Schritt7**

Die Tomaten und die Feta Würfel dazu geben,

#### **Schritt8**

Die Teigblätter zunächst an den Rändern mit Eiweiß einstreichen; auf der kurzen Seite mit 1 - 2 El Feta - Tomatenspinat füllen, aufrollen oder einschlagen.

#### **Schritt9**

Portionsweise in heißem Rapsöl ca. 4 min. goldbraun und knusprig heraus braten und auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/filoteig-roellchen-gebacken-mit-feta-tomatenspinat/>