

# Vegetarischer Blätterteignack mit Tomatenspinat

- **Portionen:** 20
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '20', 'yield' : '' });
```

Fingerfood oder kleiner Snack für zwischendurch

## Zutaten

- Für 20 Stück:
- 210 g TK - Blätterteig, aufgetaut (1/2 Pk. / 3 Stück à 70 g)
- 150 g TK - Blattspinat, aufgetaut
- 1 Tl Butter
- 1 mittelgroße Zwiebel, gehackt
- 1 Eigelb mit 2 El Milch verquirlt
- 3 getrocknete Tomaten in Öl, gewürfelt
- 50 g Ricotta
- Knoblauchsatz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Strich Muskatnuss

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Backofen auf 220 ° C vorheizen, mit Umluft 200° C. Das flache Küchenblech mit Backpapier auslegen.

### Schritt2

Die Teigplatten, auf einem Küchentuch oder Klarsichtfolie überlappend nebeneinander legen. Zum Rechteck ausrollen und mit der Eiermilch bestreichen.

### Schritt3

Die Zwiebel in dem Tomatenöl farblos anschwitzen und den gut ausgedrückten, grob gehackten Spinat dazu geben.

#### **Schritt4**

Salzen, pfeffern und mit etwas Muskatnuss würzen. 2 - 3 min. angehen lassen und die Tomatenwürfel unter schwenken.

#### **Schritt5**

Mit dem Ricotta auf dem Teig verteilen, glatt verstreichen.

#### **Schritt6**

Mit Hilfe des Küchentuchs oder Folie aufrollen und in 2 - 3 cm dicke Stücke schneiden.

#### **Schritt7**

Mit etwas Abstand auf das Backblech setzen und auf der mittleren Schiene 15 - 18 min. knusprig backen.

**Tags:** ricotta, Tomaten in Öl, Tomatenspinat

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/vegetarischer-blaetterteignack-mit-tomatenspinat-und-tomatenspinat/>