



VORBEREITUNGSZEIT: 10 MIN |
ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MIN



ZUTATEN

Für 8 Stück:

250 g Blätterteig aus dem Kühlregal
150 g TK-Spinat
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
150 g Feta
1 Ei
Öl zum anbraten

ZUBEREITUNG

Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und das Backblech mit Backpapier auslegen.
Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Kurz in Öl anbraten und dann Spinat hinzufügen und köcheln lassen, bis der Spinat aufgetaut und die Flüssigkeit verdampft ist.
Feta würfeln und mit Spinat vermengen. Blätterteig ausrollen und in Quadrate schneiden.
Lege 1-2 EL Spinatfüllung auf die Mitte eines Quadrats. Klapp den Teig zu einem Dreieck zusammen und drücke die Ränder mit einer Gabel fest. Bestreiche die Spinat-Feta-Taschen mit verquirltem Ei und backe sie im heißen Ofen für 15-20 Minuten.