

Gefüllte Blätterteigtaschen

Wir bei den Heimathäppchen lieben Teigtaschen – die Füllung ist eine Überraschung, es lassen sich gut Reste unterbringen, und sie sind sogar transportabel, falls man sie ins Büro oder zum Picknick mitnehmen möchte. Frisch und warm aus dem Ofen werden sie mit einem frischen Salat zu einem leichten Mittagessen. Kurz gesagt: Wir sind Fans. Heute zaubern wir knusprige Blätterteigtaschen, die mit einer saftigen Füllung aus Spinat und Weichkäse gefüllt sind.



Portionen: 4
Vorbereitung: 25 min
Zubereitung: 25 min
Zeit gesamt: 50 min
Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten für die gefüllten Blätterteigtaschen:

- 1 Schalotte
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- ½ Bund Dill
- 25 g Walnüsse
- 160 g Weichkäse aus Schafsmilch nach Fetaart
- 400 g Babyspinat
- 2 EL Sonnenblumenöl
- Salz und Pfeffer
- Frisch geriebene Muskatnuss

- 1 Paket frischer Blätterteig aus dem Kühlregal à 270 g
- 1 Ei

Außerdem:

- 1 Eigelb
- Salz
- 1 EL Sesam zum Bestreuen

Besondere Utensilien:

- Backpinsel

Zubereitung:

- **Für die gefüllten Teigtaschen** den Backofen auf 180 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- Die Schalotte schälen und fein würfeln.
- Die Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Die Knoblauchzehe fein hacken.
- Kleine Änderung der Reihenfolge: Den Babyspinat verlesen und waschen.
- Das Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und Schalotte, Frühlingszwiebel und Knoblauchzehe darin unter Rühren bei mittlerer Hitze glasig dünsten.
- Den Babyspinat hinzufügen und zusammenfallen lassen.
- Alles mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss würzen, in eine Schüssel umfüllen und kurz abkühlen lassen.
- Spinat kräftig ausdrücken.
- Walnüsse fein hacken.
- Den Weichkäse mit Hilfe einer Gabel oder den Fingern fein zerkrümeln.
- Den Dill waschen, trockenschütteln, die groben Stiele entfernen und den Rest fein hacken.
- Den Blätterteig aus der Verpackung nehmen, auseinanderrollen und in acht Vierecke schneiden.
- Walnüsse, Weichkäse, Dill und das Ei unter die Spinatmischung rühren und mittig auf den vorbereiteten Teig setzen.
- Teig zusammenklappen und die Ränder mit einer Gabel festdrücken. Blätterteigtaschen auf das vorbereitete Backblech legen.
- Das Eigelb mit einer Prise Salz verschlagen, die Blätterteigtaschen gleichmäßig damit bestreichen und mit Sesam bestreuen.
- Im vorgeheizten Backofen backen, bis sie appetitlich goldbraun sind, etwa 25 Minuten.
- Gefüllte Blätterteigtaschen aus dem Backofen nehmen und warm oder bei Zimmertemperatur servieren. Dazu schmeckt ein bunter Salat – **Mahlzeit!**