

# SPINAT-FETA-RÖLLCHEN

MIT BLÄTTERTEIG



## ZUTATEN

1 Rolle Blätterteig  
250 g frischer Spinat  
150 g Feta  
1 kleine Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 Ei  
2 EL Olivenöl  
Salz & Pfeffer  
Optional Muskat & Sesam  
*für ca. 4 Portionen*

## ZUBEREITUNG

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwiebel fein würfeln, Knoblauch hacken. In einer Pfanne mit Olivenöl glasig anschwitzen.

Spinat dazugeben und kurz zusammenfallen lassen. Masse etwas abkühlen lassen und überschüssige Flüssigkeit ausdrücken.

Feta zerbröseln und mit dem Ei unter die Spinatmasse mischen. Mit Pfeffer und wenig Salz würzen.

Blätterteig ausrollen und längs halbieren. Füllung als Streifen darauf verteilen. Eng einrollen und in Stücke schneiden oder als lange Rollen lassen.

Mit etwas Ei bestreichen, optional Sesam darüber. 20-25 Minuten backen.

Dazu passt Joghurt-Dip mit Knoblauch oder ein frischer Radieschensalat.

Tscheggs Ernte  
Breite 11 6840 Götzis

Telefon +43 664 93069514 info@tscheggs-ernte.at  
www.tscheggs-ernte.at