



Würziger Genuss frisch aus dem Ofen

Cremiger Ofenkäse, knuspriger Blätterteig und dazu Wein von Blanchet - wer kann da noch nein sagen?

Zeitaufwand
ca. 60 Minuten + Auftauzeit

Schwierigkeitsgrad
leicht

Personenanzahl
4 Personen

Zutaten

- 1 Packung TK-Blätterteig (6 Scheiben)
- 1 Eiweiß
- 500 g Blattspinat
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 20 g Butter
- 2 EL Korinthen
- 2 EL Pinienkerne
- 1 Zitrone, unbehandelt
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- etwas Muskat
- 100 g Rougette Landkäse

..und dazu Rouge de France
-halb trocken

Zubereitung

1

Blätterteig auftauen lassen. Spinat waschen, putzen, abtropfen lassen. Zwiebel und Knoblauch würfeln, in Butter glasig dünsten. Spinat zugeben und im geschlossenen Topf 2 bis 3 Minuten zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und geriebener Zitronenschale würzen.

2

Pinienkerne und Spinat grob hacken und mit den Korinthen mischen. Rougette Landkäse entrinden und in fingerdicke Stifte schneiden.

3

Blätterteigscheiben auslegen (nicht auswalken); die Ränder mit Eiweiß bestreichen. Auf eine Hälfte jeder Scheibe je ein Stück Rougette Landkäse und 1 EL von der Spinatmischung geben. Zusammenklappen und Ränder gut zusammendrücken. Mit einem Teigrädchen begradigen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Auf ein mit Wasser abgspültes Backblech setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Umluft: 180°C, Gas: Stufe 3) 15-20 Minuten backen.

Diese Website wurde mit toujou gebaut