



Zutaten:

ca. 16 Stück

- 2 Blätterteige aus dem Kühlregal
- 1 Ei
- Schuss Milch

Pilz-Creme Fraiche-Füllung:

- 350g Champignons
- 1 kleine Zwiebel
- 1 EL Öl
- 1 Becher Creme Fraiche
- Salz, Pfeffer, Paprika

Feta-Spinat-Füllung:

- 100g TK-Spinat
- 1 kleine Zwiebel
- 1 EL Öl
- 1 Pckg. Feta
- Salz und Pfeffer

- Umluft
- 180 Grad
- ca. 18-20 min Backzeit

DEFTIGE BLÄTTERTEIGTASCHEN: PILZ-CREME FRAICHE & SPINAT-FETA

So geht's:

- 1 Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
- 2 Die Blätterteige ausrollen, auf Backpapier legen und jeweils in 8 gleich große Vierecke schneiden (1x längs halbieren und 3x hochkant einschneiden).
- 3 Die Pilz-Füllung:
Die Zwiebel und die Pilze klein schneiden. Öl in der Pfanne erhitzen und kurz die Zwiebeln darin anbraten, dann die Pilze zugeben und mitbraten. Die Creme Fraiche dazugeben und köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken und nochmals ein paar Minuten köcheln lassen.
- 4 Die Feta-Spinat-Füllung:
Die Zwiebel klein schneiden und ebenfalls in einer erhitzten Pfanne mit Öl anbraten. Den TK-Spinat dazugeben und den Feta hineinbröckeln. Das Ganze köcheln lassen, bis der Spinat völlig aufgetaut ist. Nun mit Salz und Pfeffer abschmecken und weiter köcheln lassen.
- 5 Nun die Füllung auf jeweils 8 Blätterteig-Vierecke verteilen, immer auf die untere Hälfte. Die obere Hälfte mit einem Messer 3x quer einschneiden, ca. 2cm lang. Die oberen Teigränder mit Wasser bestreichen, ich tunke dafür den Zeigefinger in Wasser und fahre einmal am Rand herum, das reicht völlig. Vorsichtig die oberen Teighälften nach unten klappen und die Ränder mit den Fingern festdrücken.
- 6 Das Ei mit einem Schuss Milch vermischen und die Blätterteigtaschen damit einstreichen. Nun für ca. 18-20min backen.

