

**Schalotten** und **Knoblauch** fein hacken.

In einem ausreichend großen Topf 2 EL **Butter** schmelzen.

Die fein gehackten **Schalotten** und **Knoblauch** dazugeben und bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten glasig anschwitzen.

Dann den **Spinat** mit hineingeben und bei geschlossenem Deckel erneut ca. 2 Minuten schwitzen lassen.

**Spinat** mit einer Prise **Salz** und **Muskat** würzen und in einem Sieb auskühlen lassen.

Währenddessen den **Blätterteig** ausrollen und in je 6 gleich große Formen schneiden.

Den **Feta** in grobe Stücke zerbröseln und mit dem abgekühlten **Spinat** vermengen.

Die **Feta-Spinat-Mischung** mittig in die **Blätterteig-Zuschnitte** platzieren und die Taschen zu einem Dreieck verschließen.

Ein **Ei** schlagen und die Blätterteigtaschen damit bepinseln, damit der **Sesam** haften bleibt.

Blätterteigtaschen in den auf **200 °C Umluft** vorgeheizten Backofen ca. **20 Minuten** backen und genießen.

*Rühre gelegentlich um, damit nichts anbrennt*

*Lasse die Taschen vor dem Ei-Anstrich etwas abkühlen*

Gefüllte

# Blätterteigtaschen



**Cellna Kas**  
Auftragsabwicklung



- 500 g frischer **Spinat**
- 2 **Schalotten** (oder 1 kl. Zwiebel)
- 1 **Knoblauchzehe**
- 2 EL **Butter**
- 1 große Prise **Salz**
- 1 Prise **Muskatnuss**
- 150 g **Feta**
- 2 Pck. **Blätterteig**
- 1 **Ei**
- 2-3 EL **Sesam**

6 Stück