

# FrauBrit shoppt

Ein Trendzombie auf der Pirsch.

## Gefüllte Blätterteigtaschen

pro Rolle Blätterteig 12 Taschen

### Vegetarische Variante

1 Rolle frischen Blätterteig - 200g Schafkäse - 1/2 Zwiebel - 1 Zehe Knoblauch - 150g (frischen) Spinat - 1/2 Ei - Gewürze

Wenn der Blätterteig vorab schon etwas auf Zimmertemperatur angewärmt wurde (einfach etwas vorab aus dem Kühlschrank nehmen), lässt sich etwas besser damit arbeiten. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe etwas anschwitzen und den Spinat dazu geben. Frischer Spinat mag hier etwas mehr geeignet sein, die TK Variante geht aber auch. Würzen. Nebenbei den Käse klein schneiden.

Den Blätterteig ausrollen und in 12 gleich große Stücke teilen und alle Ränder mit Ei bestreichen. Auf die Mitte des Quadrats eine Menge des Spinats mit dem Käse legen und den Blätterteig überschlagen, sodass die Masse bedeckt ist und eine Tasche bildet. Die Ränder mit einer Gabel verschließen. Mit Ei bepinseln.

Bei 170 Grad 20-25 Minuten im Backofen goldbraun backen.

### Fleischhaltige Variante

1 Rolle frischen Blätterteig - 200g Hackfleisch - 1/2 Zwiebel - 1 Zehe Knoblauch - 300g gestückelte Tomaten - 1/2 Ei - Gewürze

Zwiebeln und Knoblauch andünsten. Hackfleisch hinzugeben und gar braten. Würzen. Tomatenstücke dazu mischen und ein wenig ziehen lassen.

Den Blätterteig ausrollen und in 12 gleich große Stücke teilen und alle Ränder mit Ei bestreichen. Auf die Mitte des Quadrats eine Menge des Spinats mit dem Käse legen und den Blätterteig überschlagen, sodass die Masse bedeckt ist und eine Tasche bildet. Die Ränder mit einer Gabel verschließen. Mit Ei bepinseln.

Bei 170 Grad 20-25 Minuten im Backofen goldbraun backen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Min

Backofen: 170°C / Umluft

Backzeit: ca. 20-25 Min.

Guten Appetit und viel Freude beim Backen!