

Blätterteig mit Winterspinat und Geisskäse

Zutaten: (für 4 Personen)

- 500 g Winterspinat
- 1 Zwiebel fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, in feine Scheiben geschnitten
- wenig Olivenöl
- Salz
- schwarzer und rosa Pfeffer aus der Mühle
- ca. 300 g Blätterteig
- 8 Scheiben weicher Geisskäse
- 1 Eigelb, verquirlt

Zubereitung:

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.

In einer grossen Pfanne Zwiebel und Knoblauch in etwas Olivenöl langsam glasig werden lassen. Den Spinat waschen und nass dazugeben. Die Pfanne mit dem Deckel verschliessen und den Spinat bei mittlerer Hitze nur gerade zusammenfallen lassen. Dann den Spinat vom Herd nehmen, salzen und auskühlen lassen.

Den Blätterteig rechteckig auswallen und in 8 Rechtecke (ca. 8 x 12cm) schneiden. Auf ein mit einem Baktrennpapier ausgelegtes Blech geben. Mit einem Messer bei jedem Teig-Rechteck im Abstand von 1 cm vom Rand eine Kerbe einritzen. Den Teig dabei nicht durchschneiden.

Den Spinat ganz gut ausdrücken und auf jedes Teigrechteck (innerhalb des eingekerbten Randes) etwas Spinat geben. Eine Scheibe Geisskäse auf den Spinat legen. Den Rand jedes Blätterteig-Rechtecks mit Eigelb bestreichen und das Blech für ca. eine halbe Stunde in den Ofen schieben.

Vor dem Servieren frisch gemahlene schwarzen und rosa Pfeffer über den Geisskäse streuen.