

# Blätterteig Schnecken mit Spinat und Ricotta

- **Portionen:** 20
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '20', 'yield' : '' });
```

Fleischlose Fingerfood, schmackiger Snack für zwischendurch oder zum Glas Wein

## Zutaten

- 150 g TK - Blattspinat, aufgetaut, gut ausgedrückt, grob gehackt
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 kleiner El Butter
- 3 Platten TK - Blätterteig à 70 g (1/2 Päckchen)
- 1 ganzes Ei mit 2 El Milch verquirlt
- 3 getrocknete Tomaten in Öl, fein gehackt
- 50 g Ricotta
- 1 Eigelb mit 1 El Milch verklappert
- Knoblauchsatz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Strich geriebene Muskatnuss

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Backofen auf 220° C vorheizen, mit Umluft genügen 200° C, das flache Backblech mit Backpapier legen.

### Schritt2

Die Teigplatten überlappend, nebeneinander auf Klarsichtfolie auslegen und zu einem Rechteck ausrollen.

### Schritt3

Die Zwiebelwürfel in der Butter glasig anschwitzen und den Spinat dazu geben. Kurz miteinander schwitzen lassen, salzen, pfeffern und herzhaft mit Muskatnuss würzen; die gehackten Tomaten unterschwenken.

#### **Schritt4**

Gleichmäßig auf dem Teig verstreichen, darüber den Ricotta geben.

#### **Schritt5**

Mit Hilfe der Klarsichtfolie fest aufrollen und mit der Eigelbmilch einstreichen. In 2 - 3 cm dicke Scheiben schneiden und mit etwas Abstand auf das Backblech legen.

#### **Schritt6**

Auf der mittleren Schiene 16 - 18 min. knusprig backen.

#### **Schritt7**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt8**

Noch heiß, mit Gekonntgekocht: Frischkäse - Dip, Avocado - Pfefferschoten - Dip oder Curry Dip reichen.

**Rezeptart:** Fingerfood **Tags:** snack

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/blaetterteig-schnecken-mit-spinat-und-ricotta/>