

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/>