



Ei im Filoteigmantel

- **Küche:** Griechisch, Türkisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der Griechisch-türkische Snack, immer wieder beliebt

Zutaten

- 250 g Filoteig aus den türkischen Lebensmittelläden
- 400 g frischer Blattspinat
- 1 - 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- Etwas Butter
- 8 kleine Eier
- Gewürze
- Öl zum frittieren

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Den Spinat verlesen, putzen mehrfach waschen, (ist oft sehr sandig)

Schritt3

gut abtropfen lassen.

Schritt4

Die fein gewürfelte Schalotten und den Knoblauch in Butter anschwitzt, den Spinat dazu geben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. 3 - 4 min. bei geschlossenem Deckel dünsten, trocken halten, ev. auf ein Sieb abschütten.

Schritt5

1 - 2 Eiweiß mit einem Esslöffel Wasser verschlagen.

Schritt6

Die Filoteigstreifen doppelte auslegen, die Seitenstreifen etwas 1cm einschlagen und die Ränder mit dem Eiweiß bestreichen.

Schritt7

Mit Abstand von 10 cm einen Esslöffel Spinat auf der Teigbahn platzieren und darauf ein kleines, rohes Ei auf den Spinat geben.

Schritt8

Die Teig - Ende vorsichtig darüber schlagen um das Ei nicht zu zerdrücken.

Schritt9

Die Seiten gut andrücken um ein gut geschlossenes, kompaktes " Viereck " zu erhalten.

Schritt10

(Verlangt etwas Übung, lässt sich aber lernen)

Schritt11

In 180° C heißem Frittierfett für 4 - 6 min. geben, nur einmal wenden. Goldgelb, kross herausbacken und auf einem Küchentrepp abtropfen lassen.

Tags: eier, filoteig, spinat

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ei-im-filoteigmantel/>