

Vegetarischer Blätterteignack mit Tomatenspinat

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

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

Fingerfood oder kleiner Snack für zwischendurch

Zutaten

- Für 20 Stück:
- 210 g TK - Blätterteig, aufgetaut (1/2 Pk. / 3 Stück à 70 g)
- 150 g TK - Blattspinat, aufgetaut
- 1 Tl Butter
- 1 mittelgroße Zwiebel, gehackt
- 1 Eigelb mit 2 El Milch verquirlt
- 3 getrocknete Tomaten in Öl, gewürfelt
- 50 g Ricotta
- Knoblauchsatz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Strich Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 220 ° C vorheizen, mit Umluft 200° C. Das flache Küchenblech mit Backpapier auslegen.

Schritt2

Die Teigplatten, auf einem Küchentuch oder Klarsichtfolie überlappend nebeneinander legen. Zum Rechteck ausrollen und mit der Eiermilch bestreichen.

Schritt3

Die Zwiebel in dem Tomatenöl farblos anschwitzen und den gut ausgedrückten, grob gehackten Spinat dazu geben.

Schritt4

Salzen, pfeffern und mit etwas Muskatnuss würzen. 2 - 3 min. angehen lassen und die Tomatenwürfel unter schwenken.

Schritt5

Mit dem Ricotta auf dem Teig verteilen, glatt verstreichen.

Schritt6

Mit Hilfe des Küchentuchs oder Folie aufrollen und in 2 - 3 cm dicke Stücke schneiden.

Schritt7

Mit etwas Abstand auf das Backblech setzen und auf der mittleren Schiene 15 - 18 min. knusprig backen.

Tags: ricotta, Tomaten in Öl, Tomatenspinat

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/vegetarischer-blaetterteignack-mit-tomatenspinat-und-tomatenspinat/>