

# Spinatpasteten

## Spanakopita



### Zutaten für 8-10 Stück:

300 g Blätterteig (Kühlregal)

400 g TK Blattspinat

1 Zwiebel

1/2 Knoblauchzehe

50 g Butter

250 g Feta-Käse

3 EL Olivenöl

3 Eier

Petersilie, fein gehackt

Dill, fein gehackt

Muskatnuss

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. TK-Blattspinat mit etwas Wasser in einen Topf geben und bei mäßiger Hitze fast fertig auftauen.

2. Zwiebel und Knoblauch würfeln und in Butter in einer beschichteten Pfanne anschwitzen. Spinat zugeben und köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist.

3. Masse in eine Schüssel geben und den Feta-Käse bröckchenweise zugeben. Olivenöl, 2 Eier, gehackte Petersilie, gehackten Dill unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und gut vermengen. Nochmals kräftig abschmecken.

4. Blätterteig ausbreiten und in ca. 12 x 12 cm

große Quadrate teilen. Je 2 EL Füllung in die Mitte jedes Quadrates geben und die Ränder mit etwas Wasser bepinseln. Die Teigplatten quer übereinanderschlagen, sodass Dreiecke entstehen. Die Ränder mit einer Gabel festdrücken. Die Teigtaschen auf ein mit Wasser befeuchtetes Backblech setzen.

5. Das dritte Ei in einer kleinen Schüssel aufschlagen, vermengen und die Teigtaschen damit bestreichen.

6. Backofen auf 200° vorheizen und die Teigtaschen in ca. 30 Minuten goldgelb backen.

### Hinweise:

Nach ca. 20 Minuten nachsehen, ob die Teigtaschen nicht zu dunkel werden.

Als Vorspeise pro Person eine Teigtasche rechnen.

Das Bild zeigt eine Realisierung durch Patrick B..

### Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 60 min, Vorspeisen, vegetarisch, griechisch

Rezeptanregung: Patrick B., Oktober 2008  
Anpassung und Foto: Walter Stand 15.01.2023