

Blätterteigrolle mit Spinat



2 EL Rapsöl
1 Schalotte, fein gehackt
2 frische Knoblauchzehen, fein gehackt
500 g Spinat, klein geschnitten
Salz und Pfeffer nach Geschmack
1 Blätterteig
2 Eigelbe

ZUTATEN
2 PORTIONE

ZUBEREITUNG

EIN REZEPT AUS DEM KOCHBUCH ONTOP - DAS KOCHBUCH

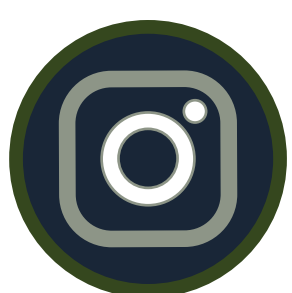
Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, Schalotte und Knoblauch dünsten, anschließend den Spinat dazugeben und zusammenfallen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen

Blätterteig auf einem Backblech ausbreiten, die Spinatmischung in der Mitte verteilen, mit Feta belegen und den Teig einrollen

Eigelb verquirlen und die Rolle damit bestreichen

Spinatrolle für 30 Minuten bei 200 Grad im Backofen backen, kurz auskühlen lassen und in Scheiben schneiden

Lasst es Euch schmecken! Eure Mandy



Follow me
mandyhindenburg

