

SPINATPÄCKLI

Für 8 oder 16 Stück:

- 1 Blätterteig
- 500g Spinat
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- wenig Olivenöl
- 1 EL Sauerrahm
- ca. 50g Feta
- 1 Handvoll Pinien
- Salz & Pfeffer
- 1 Ei

Zwiebel klein hacken, Knoblauch pressen und beides in etwas Olivenöl anbraten. Spinat hinzufügen in solange köcheln lassen, bis er eingefallen ist. Sauerrahm dazu geben und würzen.

Teig in acht (oder 16) gleich grosse Stücke schneiden. Spinat in die Mitte der Teigstücke geben und Teig rundum einklappen. Mit Feta und Pinienkernen bestreuen. Teigländer mit Ei bestreichen.

Bei 200° ca. 12 Minuten in den Ofen. Ober- und Unterhitze.

