



BLÄTTERTEIGROLLE MIT SPINAT

von Irma Forster

ZUTATEN für 2 Portionen

1 Rolle Blätterteig
200 g frischer Spinat
200 g Feta
6 getrocknete Tomaten
1 Mozzarella

2 EL Pinienkerne
5 Umdrehungen Knobi Genuss Salz*
3 Umdrehungen Regenbogen Pfeffer*
1 TL Toskana*
1 Ei



ZUBEREITUNG

Backofen auf 200°C O/U vorheizen.

Spinat in einer Pfanne kurz andünsten.

Tomaten, Mozzarella und Feta kleinschneiden und mit dem Spinat und den Pinienkernen in einer großen Schüssel vermengen. Mit Knobi Genuss Salz, Regenbogen Pfeffer und Toskana würzen.

Dann den Blätterteig ausrollen, die Füllung auf einer Seite verteilen und vorsichtig einrollen.

Die Rolle mit verquirltem Ei bepinseln und dann im vorgeheizten Ofen etwa 25 bis 30 Minuten backen, bis der Blätterteig goldbraun ist.

*Edelschmaus Originalprodukt