

Spinat-Feta-Teilchen (von Bärbel Schäfer)

Zu Gast: Bärbel Schäfer

Bärbel Schäfer sagt: „Perfekt, wenn Kids zum Übernachten da sind, Eltern was mit zum Fest nehmen müssen oder man einfach den Spinat irgendwie in die Kids bekommen muss.“

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

1 x Blattspinat
1 Pk. Feta
1/2 Pk. Schmand
1 Ei
Sesam (geschält)
Salz
Pfeffer
Blätterteig (eine Rolle aus dem Kühlregal)

Zubereitung

1. Blätterteig ausrollen
 2. Feta, Blattspinat, Schmand, Salz und Pfeffer in den Mixer geben und gut durchmischen
 3. Alles auf dem Blätterteig verteilen.
 4. Diesen von der langen Seite her aufrollen und in kleine Röllchen abteilen und auf das Backblech legen.
 5. Das Ei verquirlen und die einzelnen Rollen damit bestreichen.
 6. Als Deko noch etwas geschälten Sesam oben draufstreuen.
 7. Ab in den vorgeheizten Ofen und für 20 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze backen.
 8. Genießen, wenn die Teilchen etwas abgekühlt sind.
-