

→ FETA-SPINAT TASCHERL

Zutaten

- 200g Feta
- Frischer Basilikum
- ½ Bund Schnittlauch
- 100 g Blattspinat
- Knoblauch
- 80 g Bergkäse
- Muskat
- 1 Eiklar
- 4 Strudelteigblätter
- 2 EL Olivenöl zum Bepinseln
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

- Feta grob mit einer Gabel zerdrücken, Basilikumblätter und Spinat grob hacken,
- Schnittlauch fein schneiden und dazugeben, alles mit dem Bergkäse vermengen und abschmecken.
- Ein Strudelteigblatt auf die Arbeitsfläche legen und dünn mit Öl bepinseln, dann die obere auf die untere Hälfte falten.
- Diese nun in Rechtecke schneiden und die Teigränder mit dem Eiklar bestreichen.
- In die Mitte die Fülle geben, die Enden über die Füllung einschlagen und einrollen.
- Zum Schluss mit Öl einpinseln und im Vorgeheizten Rohr bei 200 Grad ca 10 Minuten goldbraun Backen.



Guten Appetit

wünscht Stefan Bolda, Leiter der FraGastro Gallspach