

Blätterteig-Röllchen mit Spinat und Pilzen

Zutaten

4 Scheiben Tiefkühlblätterteig
500g Spinat
100g Edelpilze
Mehl zum Ausrollen
Muskat
Salz
Pfeffer
1 Eigelb
100g Feta

Zubereitung

Ofen auf 200Grad Celsius vorheizen. Blätterteig auftauen lassen
Spinat putzen und waschen. Tropfnass in einen großen Topf geben und mit geschlossenem Deckel 3 Minuten dünsten. Dann abgießen, sehr gut abtropfen lassen und trocken tupfen.
Den Käse klein würfeln. Blätterteig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Spinat auf dem Teig verteilen. Den Käse darübergeben und würzen.
Die Teigplatten einrollen und die Enden nach unten schlagen.
Die Blätterteigrollen auf ein mit Backpapier ausgerolltes Backblech setzen. Mit Eigelb bestreichen. Im Vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten backen.

Die Blätterteigröllchen müssen heiß serviert werden!