

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!