



## Blätterteigtaschen mit Spinat



### Zutaten für 4 Personen:

- 2 Scheiben (à 75 g)
- TK-Blätterteig
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 250 g Blattspinat
- 23 Stiele Thymian
- 2 EL Öl
- Salz, Pfeffer
- 1 Pr. Zucker
- 1 Eigelb
- ca. 1 EL Sesam
- 2 kleine Tomaten
- 45 Salatblätter
- 100 g Salatgurke
- 1 EL Essig

**1.** Die Teigplatten auftauen lassen. Zwiebel und Knoblauch schälen, hacken. Spinat putzen und waschen. Thymian waschen, hacken. **2.** Zwiebel und Knoblauch in 1 EL heißem Öl andünsten. Spinat darin zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Abkühlen lassen. **3.** Teigplatten zu 2 Rechtecken (ca. 10 x 20 cm) ausrollen. Erst längs, dann quer halbieren. **4.** Jeweils 1/8 Spinat auf dem Teig verteilen. Ränder mit etwas Eigelb bestreichen, zu Dreiecken überklappen, andrücken. Taschen mit übrigem Eigelb bestreichen und mit Sesam bestreuen. Im heißen Ofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C / Gas: Stufe 3) 15-18 Minuten backen. **5.** Tomaten, Salat und Gurke putzen, waschen, zerkleinern. Essig, Salz, Pfeffer, Zucker verrühren. 1 EL Öl darunterschlagen. Mit Salatzutaten mischen. Anrichten. Getränk: kühler Weißwein.