



Backen, Vorspeise

Zutaten

- 250 g Spinat (tiefgefroren möglich - gut abgetropft und ausgedrückt)
- 1 kleine Zwiebel
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 1 Ei
- 1 TL grober Senf
- 100 g geriebener Bergkäse
- 50 g Schmand
- 20 g Butter
- Kochateliers Salz "Manche mögen's heiss"
- Muskat
- 1 Rolle frischer Blätterteig
- 1 verquirltes Ei zu Bestreichen
- 30 g Sesam

Spinatkrapfen mit Bergkäse und Sesam

So wird's gemacht:

- 1. Zwiebel und Knoblauch fein würfeln und in der Butter glasig anschwitzen.
- 2. Spinat hinzugeben und einfallen lassen.
- 3. Kräftig mit Kochateliers Salz und Muskat würzen.
- 4. Spinat etwas abkühlen lassen und gut ausdrücken, fein hacken und dann Ei, Käse, Schmand und Senf unterrühren.
- 5. Blätterteig ausbreiten, mit dem verquirlten Ei bestreichen und leicht salzen.
- 6. Die Spinatmischung auf dem Blätterteig so verteilen, da rundherum ein Rand von ca. 4 cm frei bleibt.
- 7. Den Blätterteig von der langen Seite her stramm einrollen und 15 Minuten im Gefrierfach kühlen.
- 8. Mit dem verquirleten Ei rundherum bestreichen und in Sesam wälzen
- 9. Anschließend den Blätterteig in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden.
- 10. Mit der Schnittfläche auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
- 11. Im Backofen bei 220° C Ober- und Unterhitze ca. 15 Minuten hacken
- 12. Weitere 10 Minuten bei 180° C fertigaren.