



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

Backen, Vorspeise

Spinatkrappen 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 verquirlten 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 backen.

12. Weitere 10 Minuten bei 180° C fertigaren.