

Spinat-Blätterteig Rollen



Zutaten:	Zubereitung:
2 Rollen Blätterteig	auftauen lassen und auf einem Backbrett auslegen
1 kleine Zwiebel	fein hacken und in
2 Eßl Öl	andünsten
1 Knoblauchzehe	zugeben und kurz mitdünsten lassen
300 g frischen Spinat	waschen, trocken schleudern und zugeben. 3 Min weich köcheln lassen, mit offener Deckel, damit das restliche Wasser verdunstet. Mit
frisch gemahlenem Muskatnus	würzen. Die Herd-Platte ausschalten
200 g Schafskäse oder weißen Kuhkäse nach Schafskäse Art	zerbröckeln und untermengen. Die Spinatmischung benötigt meist kein zusätzliches Salz, da der Schafskäse schon sehr salzig ist. Die Masse abkühlen lassen und dünn auf den beiden

	Blätterteigböden verteilen, dabei auf der schmalen Seite einen 2 cm Rand lassen. Diesen Rand mit Wasser bestreichen. Den Blätterteig von der schmalen Seite aus aufrollen, die mit Wasser bestrichenen 2 cm etwas andrücken. In jeweils 6 dicke Scheiben schneiden und auf ein Backblech legen.
--	---

Temperatur:	180 Grad Umluft etwas vorgeheizt
Backzeit:	18-20 Minuten goldbraun backen

Dazu schmeckt ein frischer grüner Salat.
 Die Blätterteigrollen können warm oder kalt auch zu einem Picknick oder zur Brotzeit genossen werden.