



## Baumspinat-Feta-Taschen

### Zutaten und Zubereitung

Öl in einem Topf erhitzen, eine kleine Zwiebel hinzugeben und glasig braten. Baumspinatblätter vom Stiel zupfen, dazugeben und einige Minuten lang dünsten.

Geriebenen Cheddar-Käse, Feta-Käsewürfel und ein verquirltes Ei hinzufügen. Alles gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ein frisches Blätterteig-Fertigprodukt ausrollen und in etwa 10×10 cm große Quadrate schneiden. Mit der Spinatmischung belegen und entweder zum Dreieck zusammenklappen oder alle 4 Ecken zur Mitte klappen und mit einem verquirlten Ei bestreichen.

Bei 180° C Umluft ca. 20 min backen bis die Taschen goldgelb sind.