



## Brasilianischer Spinat & Mozzarella / Handama & Schafskäse

### Zubereitung

Die Blätter des Brasilianischen Spinats / Handama vom Stengel befreien und klein schneiden. Zimmerknoblauch und Zwiebellauch klein schneiden.

Die Zutaten in der Pfanne mit etwas Öl andünsten, dann verlieren sie Volumen. Mit Meersalz, Pfeffer und Gewürzen nach Wahl abschmecken.

Mozarella / Schafskäse kleinwürfeln und dazugeben, alles vermengen.

Auf dem ausgerollten Blätterteig die Zutaten verteilen und einrollen. Mit Eigelb bestreichen und im Ofen fertig backen.