

Spinat in Blätterteig

Zutaten:

für 4 Personen

**200g Blattspinat,
200g Pilze,
2 Zwiebeln,
1 Packung fertiger Blätterteig
4 EL Olivenöl,
2 EL Maisstärke,
3 TL Streuwürze/Gemüsebrühe, Pfeffer,**

Zubereitung:

Zwiebeln schälen und hacken, Pilze putzen und grob schneiden. Bratpfanne ohne Öl gut erhitzen, dann Olivenöl hineingeben und die Pilze 3 Min. braten. Zwiebeln hinzufügen und 3 Min. anbraten. Spinat dazugeben und mitbraten, bis er gar ist. Mit Gemüsebrühe abschmecken. Mit Maisstärke zum Abbinden überpudern. Ausgerollten Blätterteig mit der Füllung bestreichen, bis auf 3 cm Rand zum Fixieren. Freien Rand mit Wasser benetzen und zu einer Rolle straff aufrollen. In 1 cm breite Röllchen schneiden und auf Backblech mit Backpapier setzen. In maximal vorgeheiztem Backofen das Backblech in der Mitte einschieben, Temperatur auf 200°C zurückstellen und in ca. 15 Min. goldbraun backen. Noch warm servieren.

[Druck-Version](#)

