



Spinatschnecken

Zutaten für 12 Portionen

1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 400 g junger Spinat, 2 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, frisch gerieben, 100 g mittelalter Gouda, 1 Blätterteig -Rolle

Zubereitung

1 Zwiebel und 1 Knoblauchzehe würfeln. 400 g jungen Spinat verlesen, waschen und vorsichtig trocken schleudern.

2 EL Olivenöl in einem weiten Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Spinat zugeben und 5 Min. bei mittlerer Hitze mitdünsten. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen. 100 g mittelalten Gouda raspeln.

Spinat in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. 1 Rolle Blätterteig entrollen. Spinat und die Hälfte des Käses auf dem Teig verteilen, dabei an den kurzen Seiten jeweils einen 3 cm breiten Teigrand stehen lassen.

Blätterteig von der kurzen Seite aus fest aufrollen. Teigrolle in 12 gleichmäßige Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Teigschnecken mit dem restlichen Käse bestreuen. Im heißen Ofen bei 220 Grad im unteren Ofendrittel 25-30 Min. backen (Umluft nicht empfehlenswert).