



Anzahl: 4 Personen (Hauptgang)
Rezeptgruppe: Hauptgang/Apéro
Saison: ganzjährig



Mini-Spinat-Jalousien

Zutaten

4 Personen (ergibt ca. 24 Stück) Hauptgang / (Apéro für 12 Personen)

200 g	tiefgekühlter Blattspinat, vor Gebrauch aufgetaut
1 EL	Sonnenblumenöl
1	Knoblauchzehe
100 g	Feta
2 Prisen	Muskatnuss
	Salz
	Pfeffer
1	rechteckig ausgewallter Blätterteig à 320 g
1	Eigelb zum Bestreichen

Zubereitung

Apéro

Spinat im Öl kurz dünsten, Knoblauch dazu pressen. Alles leicht köcheln, bis die Flüssigkeit verdampft ist.

Feta dazu bröckeln. Pfanne vom Herd nehmen und die Füllung leicht abkühlen lassen. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken und vollständig abkühlen lassen.

Teig entrollen und in Quadrate à ca. 6 cm schneiden. Mit dem restlichen Teig kleinere Quadrate schneiden und ebenfalls zu Jalousien verarbeiten. Auf den Teigquadraten jeweils der Diagonale entlang ca. 1 TL Spinat auf die eine Teighälfte geben, dabei an den Seiten einen Rand freilassen. Die gegenüberliegenden Teighälften streifenartig einschneiden, so dass ebenfalls ein Rand freibleibt.

Achtung - nicht bis an den Rand durchschneiden!

Teigränder falls nötig mit etwas Wasser bepinseln. Eine Hälfte über die belegte Hälfte legen und die Teigränder mit einer Gabel leicht aufeinanderdrücken.

Jalousien auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Eigelb bestreichen.

Backofen auf 200° C Unter-/Oberhitze vorheizen, Jalousien ca. 12 Minuten backen, bis sie leicht Farbe annehmen, Auf einem Gitter auskühlen lassen.