



Blätterteigtaschen mit Hack und Spinat

dazu Zuccinialat mit Minze



ca. 40min



4 Portionen

Spanakopita - ein Liebling der griechischen Küche! Traditionell werden die herzhaft gefüllten Päckchen aus einem hauchdünnen Teig gemacht, der im knusprigen Kontrast zur saftigen Füllung steht. In unsere kleinen Genussbeutel packen wir heute eine würzig-saftige Füllung aus Spinat und Schweinehack. Ohne viel Aufwand servierst du als elegante Begleitung mit Minze und Zitrone verfeinerte Zuccinistreifen. Köstlich!

Was du von uns bekommst

- 2 Zwiebeln
- 400g Babyspinat (ungewaschen)
- 2 Pck. Blätterteig²
- 500g Schweinehackfleisch
- 1 Pck. griechische Gewürzmischung
- 2 Zucchini
- 1 unbehandelte Zitrone
- 20g Minze

Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei¹
- 1EL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- große Pfanne
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

Wenn Kinder mitessen, können Minze und Zitronenschale als Garnitur genutzt werden, statt sie unter die Zucchini zu mengen.

Allergene

Eier (1), Gluten (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 941kcal, Fett 55.3g, Kohlenhydrate 70.2g, Eiweiß 40.6g



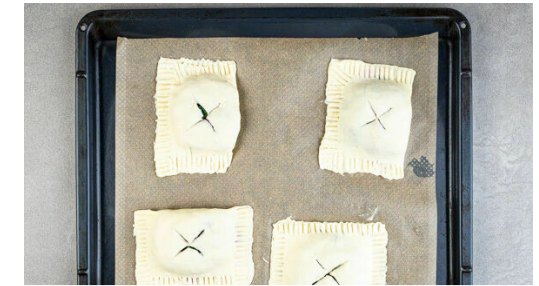
1. Spinat vorbereiten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und fein würfeln, dann in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl und 1TL Salz bei mittlerer Hitze ca. 3Min. glasig anschwitzen. Den **Spinat** hinzufügen und ca. 5Min. mitgaren, bis er zusammenfällt. Den **Spinat** in ein Sieb geben und so viel Flüssigkeit wie möglich auspressen.



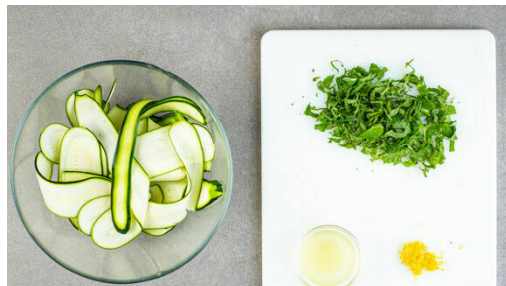
2. Teigtaschen füllen

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und jeweils in **4 Rechtecke** schneiden. Das **Hackfleisch** mit der **Gewürzmischung**, ½TL Salz, 1 Prise Pfeffer, dem **Spinat** und 1 Ei verkneten. Die **Füllung** gleichmäßig auf der rechten Seite der **Teig-Rechtecke** verteilen, dabei einen ca. 1cm breiten Abstand zum Rand lassen.



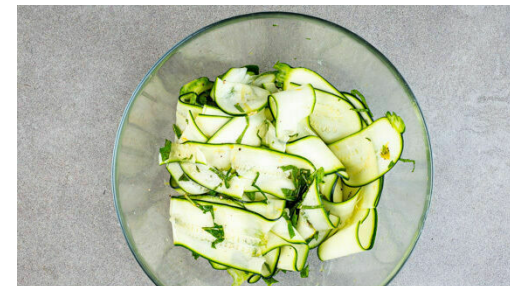
3. Teigtaschen backen

Die linke Seite des **Teigs** jeweils über die **Füllung** falten und die Ränder mit einer Gabel festdrücken. Die **Teigtaschen** mit der Handfläche leicht flach drücken und in jede Oberseite vorsichtig ein Kreuz schneiden. Die **Teigtaschen** 20-25Min. im Ofen backen, bis sie durchgegart und goldbraun sind.



4. Zutaten vorbereiten

Die **Zucchini** mit einem Sparschäler rundum in lange, breite Streifen schneiden. Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Die **Minzeblätter** von den Stängeln zupfen und fein schneiden.



5. Zucchini verfeinern

Die **Zucchini** mit der **Minze**, dem **Zitronensaft**, **2TL Zitronenschale**, 1EL Honig, 1 kräftigen Prise Salz und 1 Prise Pfeffer vermengen.



6. Anrichten und servieren

Die **Teigtaschen** auf Teller verteilen und mit den **Zuccinistreifen** garniert servieren.