

Blätterteigtaschen mit Champignon Camembert

Zutaten für 4 Portionen
1 Packung TK-Blätterteig (6 Scheiben)
1 Eiweiß
500 g Blattspinat
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
20 g Butter
2 EL Korinthen
2 EL Pinienkerne
Salz, Pfeffer und Muskat
1 Zitrone, unbehandelt
125 g Champignon Camembert



Zubereitung Blätterteig auftauen lassen. Spinat waschen, putzen, abtropfen lassen. Zwiebel und Knoblauch würfeln, in Butter glasig dünsten. Spinat zugeben und im geschlossenen Topf 2 bis 3 Minuten zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und geriebener Zitronenschale würzen. Pinienkerne und Spinat grob hacken und mit den Korinthen mischen.

Champignon Camembert entrinden und in fingerdicke Stifte schneiden. Blätterteigscheiben auslegen (nicht auswalken); die Ränder mit Eiweiß bestreichen. Auf eine Hälfte jeder Scheibe je ein Stück Champignon Camembert und 1 EL von der Spinatmischung geben. Zusammenklappen und Ränder gut zusammendrücken. Mit einem Teigrädchen begradigen und mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Auf ein mit Wasser abgspültes Backblech setzen. Im Ofen bei 200 °C (Umluft: 180 °C, Gas: Stufe 3) 15 bis 20 Minuten backen.