



Rezepte aus der Behr Küche

Spinat-Feta-Päckchen



Zutaten für 5 Personen

600g frischer Spinat oder Baby-Spinat
1 Knoblauchzehe
2 Schalotten
Olivenöl
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
1 unbehandelte Zitrone
6 Stiele glatte Petersilie
200g Fetakäse
200g Frischkäse
5 Blätter Filoteig (à 30x31cm im Kühlregal)
20 Muffinpapierförmchen

Zubereitung:

Spinat waschen. Knoblauch und Schalotten schälen, klein hacken bzw. fein würfeln. Öl in einem Topf erhitzen, die Schalotten und den Knoblauch darin ca. 2 Minuten andünsten. Spinat zugeben, zusammenfallen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Spinat vom Herd nehmen. Zitrone waschen und die Hälfte der Schale fein abreiben, zum Spinat geben und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Feta zerbröckeln und zusammen mit dem Frischkäse und der Petersilie unter den Spinat rühren, nochmals mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Teigblätter in je 6 Vierecke schneiden und mit etwas Olivenöl bestreichen. Jeweils 2 Muffinförmchen zur Stabilität aufeinanderlegen und 3-4 Teigecken versetzt übereinander in jedes Muffinförmchen legen. Dabei einen Teigrand überstehen lassen. Füllung in die Mitte geben, Teigränder darüber schlagen. Mit Olivenöl bepinseln und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: s. Hersteller) 20-30 Minuten backen.