

Blätterteig Spinat Schnecken

Zutaten:

2 Päckchen	Blätterteig
200 g	Fetakäse
400 g	Blattspinat
1 Tasse	Olivenöl
2 Zehen	Knoblauch
Salz und Pfeffer	
Muskat	

Den Fetakäse in einer Schüssel zerkleinern, die geschälten Knoblauchzehen und das Olivenöl dazu geben. Mit dem Mixer zu einer cremigen Paste verarbeiten. Die Creme sollte nicht zu flüssig sein, daher das Olivenöl portionsweise dazu geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

In der Zwischenzeit den Blattspinat auftauen und gut auspressen. Sollte man frischen Blattspinat verwenden, dann diesen waschen und gut trocken schütteln.

Den Blätterteig ausrollen, die Schafskäsecreme darauf verstreichen. Dann den Blattspinat auf dem Ganzen gleichmäßig verteilen. Dann mit Muskat würzen und die belegte Teigrolle vorsichtig wieder einrollen. Von dieser Rolle dann ca. 1-2 cm dicke Scheiben abschneiden und diese auf ein mit Backpapier ausgelegte Backblech legen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Ober- und Unterhitze ca. 10 min backen. Der Blätterteig sollte goldbraun sein.