Spinat-Feta-Häschen

Zutaten für 4 Personen

200 – 250 g Blattspinat
1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer
150 g Feta
2 frische Blätterteige
1 Eigelb

Zunächst den Ofen auf 220° C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Den Spinat waschen und trockenschleudern.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen, Spinat und Knoblauch hinzugeben und 5 – 10 Minuten dünsten, bis der Spinat zusammenfällt und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Feta fein zerbröseln, zum Spinat in die Pfanne geben, alles gut vermengen und abkühlen lassen.

Einen Blätterteig quer auf die Arbeitsfläche legen und die Spinat-Feta-Masse gleichmäßig darauf verstreichen. Den zweiten Blätterteig darüberlegen und die Ränder oben und unten mit einer Gabel andrücken.

Den Teig nun von oben nach unten in ca. 2 cm breite Streifen schneiden, eindrehen, wie auf dem Bild zu Hasen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Häschen mit dem Eigelb bestreichen und auf mittlerer Schiene 10 – 15 Minuten goldbraun backen.

Das Rezept ergibt ca. 12 Häschen.

Guten Appetit!