

Lachs- Spinat- Blätterteigtaschen



Menge	Zutaten	Zubereitung
1 Pckg.	Tiefkühlblätterteig (6 Rechtecke)	Platten auseinanderlegen, auftauen lassen und in 12 Quadrate teilen. Backrohr auf 200°C Ober- Unterhitze vorheizen
1	Knoblauchzehe	schälen, fein würfeln
1 EL	Öl	Knoblauch im Öl anbräunen
150 g	Blattspinat TK	zugeben und dünsten, bis die Flüssigkeit verdampft ist
	Salz, Pfeffer, Kräuter der Provence, Brühekörner	würzen und abkühlen lassen
200 g	Lachs geräuchert	Blech mit Backpapier belegen, Stärke und Wasser als „Kleber“ mischen, auf jedes Quadrat zuerst, den Lachs, dann den Spinat und etwas Käse geben. Ränder mit der Stärkemischung bestreichen, zum Dreieck zusammenlegen und die offenen Seiten mit einer Gabel fest zusammendrücken. Etwa 20-25 Minuten braun backen, in den letzten 5 Minuten den restlichen Käse darüber geben.
150 g	Käse, gerieben	
1TL	Stärkemehl	
1 EL	Wasser	