

Blätterteigrolle mit Spinat- oder Mangoldfüllung

Zutaten:

- Blätterteigrolle aus dem Kühlregal
- 150 g Käse eurer Wahl
- 1 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 250 g Spinat oder Mangold, frisch
- 80 bis 100 g Tomatenmark
- 1 TL Thymian, getrocknet
- 1 TL Oregano, getrocknet
- 70 g Frischkäse, natur
- Salz, Pfeffer



Zubereitung:

- Blätterteig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen
- Käse drüber reiben
- Spinat waschen und trocken schleudern (wer keine Schleuder hat, auswringen)
- Knoblauch hacken und in Öl leicht andünsten
- Spinat hinzufügen und solange schmoren, bis der Spinat zusammengefallen ist und die Flüssigkeit gut verdampft ist
- Tomatenmark und Frischkäse hinzufügen, gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Ofen auf 200 °C vorheizen
- alles in der Mitte der Blätterteigplatte verteilen, von beiden Seiten der Länge nach zusammenschlagen oder zusammenrollen
- im Ofen bei 200 °C backen, bis es schön braun und knusprig ist



Zubereitung im Thermomix

- Blätterteig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen
- Käse in Stücken in den Mixtopf geben und 5 Sek. / Stufe 7 zerkleinern, auf dem Blätterteig verteilen; Mixtopf spülen, trocknen
- Spinat waschen und trocken schleudern (wer keine Schleuder hat, auswringen)
- Knoblauch in den Mixtopf geben und 3 Sek. / Stufe 7 zerkleinern, mit dem Spatel nach unten schieben
- Öl hinzugeben und 2,5 Min. / 100°C / Stufe 1 dünsten
- Spinat hinzufügen und 10 Min. / Varoma / Stufe 1 **ohne** Messbecher einkochen; prüfen, ob genug Flüssigkeit verdampft ist, ansonsten erneut 5 Min. / Varoma / Stufe 1 **ohne** Messbecher einkochen
- Tomatenmark, Kräuter und Frischkäse hinzufügen und 15 Sek. / Stufe 3 verrühren, abschmecken
- Ofen auf 200 °C vorheizen
- alles in der Mitte der Blätterteigplatte verteilen, von beiden Seiten der Länge nach zusammenschlagen oder zusammenrollen
- im Ofen bei 200 °C backen, bis es schön braun und knusprig ist