

Florentiner Teigtaschen von Moritz Kobel

Mengen für 10 Personen

Die angegebene Menge reicht als Hauptgericht mit Salat als Beilage

Tags: benötigt Backofen, Schwierig

Gewürze: Salz, Pfeffer

Ausrüstung: Wallholz, Backblech

800 g Blätterteig	gerollter Blätterteig, auswallen
200 g Zwiebel	fein hacken, dämpfen
625 g Spinat	grob hacken, den Zwiebeln beigegeben
2.0 Stück Knoblauchzehen	pressen und dazugeben
125 g Reibkäse	daruntermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Spinat gut auspressen und Teigronellen von ca 13cm Durchmesser verteilen.
2.0 Stück Eier	das Ei trennen die Teigländer mit dem Eiweiss bestreichen und über der Füllung zusammendrücken. Mit Eigelb bestreichen. Bei 210 Grad 20-25min backen