

Lagerkochbuch.ch



Florentiner Teigtaschen

von Moritz Kobel

Mengen für 40 Personen

Die angegebene Menge reicht als Hauptgericht mit Salat als Beilage

Tags: benötigt Backofen, Schwierig

Gewürze: Salz, Pfeffer

Ausrüstung: Backblech, Wallholz

3.2 kg Blätterteig	gerollter Blätterteig, auswalten
800 g Zwiebel	fein hacken, dämpfen
2.5 kg Spinat	grob hacken, den Zwiebeln beigeben
8.0 Stück Knoblauchzehen	pressen und dazugeben
500 g Reibkäse	daruntermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Spinat gut auspressen und Teigrondellen von ca 13cm Durchmesser verteilen.
8.0 Stück Eier	das Ei trennen die Teigränder mit dem Eiweiss bestreichen und über der Füllung zusammendrücken. Mit Eigelb bestreichen. Bei 210 Grad 20-25min backen