



Florentiner Teigtaschen von Moritz Kobel

Mengen für 40 Personen

Die angegebene Menge reicht als Hauptgericht mit Salat als Beilage

Tags: Schwierig, benötigt Backofen

Gewürze: Salz, Pfeffer

Ausrüstung: Backblech, Wallholz

| | |
|--------------------------|--|
| 3.2 kg Blätterteig | gerollter Blätterteig, auswallen |
| 800 g Zwiebel | fein hacken, dämpfen |
| 2.5 kg Spinat | grob hacken, den Zwiebeln beigegeben |
| 8.0 Stück Knoblauchzehen | pressen und dazugeben |
| 500 g Reibkäse | daruntermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Spinat gut auspressen und Teigronellen von ca 13cm Durchmesser verteilen. |
| 8.0 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 |