Spanakopita mit Bärlauch

35—45 Min

Zubereitung

1. Im ersten Schritt die Zwiebel schälen, halbieren und in feine Würfel hacken. Den Spinat und Bärlauch waschen und grob hacken. Die Butter nun in der Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten.
2. Nun den Spinat, Bärlauch, griechische Kräuter, Pfeffer und Salz hinzugeben. Für etwa 1-2 Minuten dünsten und regelmäßig umrühren. Danach etwas auskühlen lassen und gut ausdrücken, damit die Flüssigkeit später nicht wässert.
3. Den Feta in kleine Würfel zerteilen und unter die lauwarme Masse rühren. Nun die Masse auskühlen lassen. Den Ofen auf 180° Umluft vorheizen.
4. Die Teige ausrollen und in jeweils 8 gleich große Quadrate schneiden. Backblech mit Backpapier auslegen und die Quadrate darauf platzieren. Das Ei verquirlen und die Ränder der Quadrate damit bestreichen.
5. Jeweils einen Esslöffel der ausgekühlten Füllung auf die Quadrate aufteilen und von einer Ecke zur anderen zu einem Dreieck einklappen. Ränder gut festdrücken.
6. Die Dreiecke wieder mit Ei bepinseln, einige davon mit Sesam bestreuen und im Ofen für etwa 20 Minuten backen.

Zutaten für 16 Portionen

= Kotányi Produkte

1 Stk.	Kleine Zwiebel
150 g	Blattspinat tiefgekühlt
150 g	Frischer Bärlauch
150 g	Feta
2 Stk.	Filoteig Rollen
1 Stk.	Großes Bio Ei
1 EL	Butter
1 EL	Kräutermix nach griechischer Art
1 Stk.	Pfeffer bunt ganz
1 Stk.	Meersalz jodiert grob