

-KRIMINELL GUTES BAND-CATERING-

12 OBSKURE FETA-BLÄTTERTEIG-STANGEN

Für 12 Feta-Blätterteig-Stangen

Arbeitszeit: ca. 25 Min. **Backzeit:** ca. 20 Min. **Gesamtzeit:** 45 Min. **Schwierigkeit:** einfach

Zutaten:

2 Packung Blätterteig (ca. 2x200 g), aufgetaut

200 g frischer Spinat, gewaschen und grob gehackt

150 g Feta-Käse, zerbröseln

100 g Frischkäse

1 Ei, verquirlt (zum Bestreichen)

Salz und Pfeffer nach Geschmack

Optional: Knoblauchpulver oder frischer Knoblauch, fein gehackt, für zusätzlichen Geschmack

Zubereitung:

Den Ofen auf 200°C (Umluft) vorheizen.

In einer Pfanne bei mittlerer Hitze den gehackten Spinat ohne Zugabe von Öl oder Wasser anbraten, bis er zusammenfällt. Wenn du frischen Knoblauch verwendest, kannst du ihn jetzt hinzufügen und kurz mitbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Spinat abkühlen lassen und ausdrücken. Dann Spinat mit dem zerbröseltem Feta-Käse, dem Frischkäse und Salz und Pfeffer vermengen.

Beide Pakete Blätterteig auf einer leicht bemehlten Oberfläche ausrollen. Eine Lage Blätterteig mit der Spinatmischung bestreichen. Die zweite Lage Blätterteig darüberlegen und die Ränder andrücken. Dann in ca. 2 cm breite schmale Streifen schneiden. Die Streifen verwirbeln oder verdrehen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Bestreiche die Oberseiten der Stangen mit dem verquirlten Ei. Dies verleiht ihnen eine schöne goldene Farbe beim Backen.

Backe die Stangen im vorgeheizten Ofen für etwa 15-20 Minuten oder bis sie goldbraun und knusprig sind.

Lass sie etwas abkühlen, bevor du sie servierst.