

# Spinat Taschen

## 3 Portionen

Feinste Teigtaschen im Handumdrehen.

## ZUTATEN

- Filoteig
- blanchierten Spinat
- Schafskäse
- Olivenöl

## ZUBEREITUNG

1. Einfach 1 Teig Platte mit etwas Olivenöl bestreichen und noch eine oder sogar 2 Teigplatten darüber legen. Immer etwas Olivenöl dazwischen, damit es gut hält.
2. Eine kleine Handvoll Spinat und Schafskäse einwickeln mit nochmals etwas Olivenöl bestreichen.
3. Ab in den Ofen bei 220 Grad. 20 min backen. Fertig.