

# Spinat-Feta-Taschen mit Weißwein-Kräuter-Soße

Für zwei Personen

**Für die Spinat-Feta-Taschen:**

3 Blätter Blätterteig	150 g junger Blattspinat	200 g Feta
1 Ei	1 Zwiebel	1 $\frac{1}{2}$ Schalotten
1 Knoblauchzehe	6 getr. Öl-Tomaten	1 Muskatnuss
3 EL Milch	Salz, bunter Pfeffer	

**Für die Sauce:**

1 $\frac{1}{2}$ Schalotten	1 Zehe Knoblauch	1 Bund Dill
1 Bund Petersilie, glatt	1 Bund Schnittlauch	50 g Stärke
100 ml Weißwein, trocken	100 ml Gemüsegond	100 ml Sahne
Zucker, Butter	Salz, bunter Pfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Spinat waschen und trockenschleudern. Die Zwiebel, die Schalotten und die Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Den Schnittlauch waschen, in feine Röllchen schneiden und beiseite legen. Die getrockneten Tomaten in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel, die Schalotten und den Knoblauch in einer Pfanne mit dem Öl der getrockneten Tomaten anbraten. Den Spinat dazugeben und zusammen fallen lassen. Etwas Muskatnuss- Abrieb dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die getrockneten Tomaten dazugeben und alles gut durchmischen. Die Blätterteigplättchen auf der Arbeitsfläche auslegen, Muskatnuss darüber reiben und mit Salz und Pfeffer bestreuen. Das Ei trennen und das Eigelb unter die Milch rühren. Den Feta zerbröseln. In die Mitte jedes Teigplättchen erst zwei Esslöffel der Spinatmischung geben, danach etwa 50 Gramm Feta darauf verteilen und anschließend die Ecken des Blätterteigs in die Mitte schlagen und die Ränder andrücken, so dass eine Tasche entsteht. Die Taschen mit dem Ei-Milch-Gemisch bepinseln und für zwölf bis fünfzehn Minuten in den Ofen geben. Sobald der Teig aufgegangen ist, den Ofen auf 160 Grad herunterstellen. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen. Den Knoblauch durch die Knoblauchpresse in eine Pfanne geben. Die Zwiebel und die Schalotten fein würfeln, ebenfalls in die Pfanne geben und alles scharf anbraten. Mit dem Weißwein und dem Gemüsegond ablöschen und kurz aufkochen lassen. Mit Salz würzen, vom Herd ziehen und mit der Sahne vermengen. Den Dill und die Petersilie fein hacken und zusammen mit der Hälfte des Schnittlauchs unterheben. Bei schwacher Hitze reduzieren lassen und mit der Stärke andicken. Die Spinat-Feta-Taschen mit Weißwein-Kräutersauce auf Tellern anrichten und mit dem restlich Schnittlauch garnieren.

Judith Postler am 09. September 2014