

Feta-Spinat-Schnecken

Rezept: Jutta Burkert, Landratsamt Göppingen

Zutaten	Zubereitung
20 g frische Hefe 250 g Mehl Salz 1/8 l Wasser 30 ml Öl	Hefe zerbröseln und mit etwas lauwarmem Wasser anrühren. Mehl, Salz, Öl und Hefe in verkneten, dabei das Wasser nach und nach zugeben. (Evtl. Menge reduzieren) Gut durchkneten (ca. 5 min.) bis der Teig glatt und geschmeidig ist. Teig nun warm und zugedeckt gehen lassen bis er sein Volumenverdoppelt hat.
Füllung: 50 g Pinienkerne oder Walnüsse 150 g Spinat 2 Frühlingszwiebeln 200 g Frischkäse 150 g ger. Mozzarella Salz, Pfeffer	Die Nüsse trocken in der Pfanne rösten und grob hacken. Spinat und Frühlingszwiebeln waschen und in Streifen schneiden Frischkäse verrühren und auf ausgewellten Teig streichen, dann die anderen Zutaten gleichmäßig darüber streuen.
	Den Teig an der langen Seite aufrollen und 2 cm breite Streifen abschneiden. Die Schnecken auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
1 Eigelb 1 EL Milch	Eigelb verrühren und Teigschnecken einpinseln Bei 180 °C Umluft für 20 bis 25 Min. backen

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, g = Gramm, ml = Milliliter, Msp. = Messerspitze, Pr = Prise