

Rezept für Birgits Spinattaschen

Für ca. 16 quadratische Spinattaschen (Wenn die Spinattaschen nicht die Hauptspeise sind, sonst die 2- bis 3-fache Menge)

1,5 bis 2 Packungen Bio-Tiefkühlblattspinat (ca. 1,5 kg)

2 Packungen frischen Blätterteig (zum Beispiel Tante Fanny)

1 Töpfchen Crème Vega

1 große oder 2 kleinere Knoblauchzehen

1 Packung Simply V Würzig

Alsan oder Rapsöl mit Butteraroma

- Ofen auf ca. 180/200° C vorheizen
- Spinat in der Pfanne auftauen
- Etwas Alsan oder Rapsöl mit Butteraroma hinzufügen
- Knoblauch dazu pressen
- Crème Vega unterrühren
- Simply V Würzig möglichst klein schneiden und peu à peu dazu geben, so dass er gut schmilzt
- Frischen Blätterteig ausrollen und zum Beispiel in quadratische Formen schneiden
- Blattspinatmischung dazu geben und in verschiedensten Formen zusammenbauen

Bitte viel Füllung nehmen und am leckersten sind die Taschen, wenn die Mischung nicht zu fest ist, dadurch wird das Verschließen der Taschen aber etwas anspruchsvoller 😊

Variationen mit gehacktem Spinat, verschiedenen Käsesorten, Simply V Kräuter statt Crème Vega oder von allem ein bißchen. Haben wir alles schon gehabt 😊