



Kretische Pastetchen

Zutaten für 4 Portionen / 10 Stück:

- + 1 Paket TK-Blätterteig (350g)
- + Mehl zum Ausrollen
- + 400g frischer Mangold
- + 400g frischer Spinat
- + 4 Zweige Fenchelgrün
- + 1 dünne Stange Lauch
- + 3 EL Olivenöl
- + 100g Feta (Schafkäse)
- + schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- + 1 Ei
- + 50g Sesamsamen

Zubereitungszeit: 30 Min.

(+ 15-20 Min. Backen)

- 1) Blätterteig zu Auftauen auf einer leicht bemehlten Fläche auslegen. Mangold und Spinat von den harten Stielen befreien, gründlich waschen und in dünne Streifen schneiden. Fenchelgrün abspülen und hacken. Den Lauch von den harten Blättern und vom Wurzelansatz befreien, längs halbieren, abspülen und in Streifen schneiden.
- 2) In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und das Gemüse bei starker Hitze darin anschmoren, zusammenfallen und das Wasser verdampfen lassen. Die Pfanne vom Herd nehmen. Käse mit der Gabel zerdrücken und unter das Gemüse mischen. Mit Pfeffer abschmecken.
- 3) Backofen auf 225° (Gas Stufe 4) vorheizen. Ein großes Blech mit kaltem Wasser abspülen. Die Blätterteigplatten halbieren. Jede Hälfte auf einer bemehlten Fläche zu einem Kreis von etwa 12 cm Durchmesser ausrollen. In der Mitte eines jeden Kreises einen Teil der Füllung geben.
- 4) In einem Teller das Ei verquirlen, damit die Ränder einpinseln und eine Teighälfte über die andere klappen. Die Ränder mit einem Messer halbrund schneiden, so dass die Pastetchen nach dem Backen hübsch aussehen. Die Pastetchen auf das Blech legen, mit Ei einpinseln, mit Sesam bestreuen und im Ofen (Mitte) in 15-20 Min. goldgelb backen. Warm servieren.