

Bayernland



Mozzarella Wrap SPINAT TASCHEN

4 TASCHEN



CA. 10 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT
(OHNE WARTENZEIT)



ZUTATEN

2 Bayernland
Mozzarella Wraps
275 g frischer Blätterteig
50 g Farmi Frischkäse Natur
50 g Putenbrust
in feinen Scheiben
100 g frischer Blattspinat
2 Eigelb
Salat nach Belieben
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Den Blätterteig ausrollen und in vier gleich große Stücke schneiden.
 2. Die Mozzarella Wraps aus der Verpackung nehmen, abtropfen lassen und halbieren.
 3. Je ein Stück Blätterteig mit einem halben Mozzarella Wrap belegen und großzügig mit Frischkäse bestreichen. Einen Rand von 1–2 cm aussparen.
 4. Putenbrust und frischen Blattspinat auf einer Hälfte des Wraps verteilen, nochmals einen Löffel Frischkäse darauf platzieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
 5. Die andere Hälfte überschlagen und den Rand mit Hilfe einer Gabel fest zusammendrücken sodass eine Blätterteig Tasche entsteht.
 6. Die Taschen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit Eigelb bestreichen.
 7. Bei 200° C ca. 15 Minuten goldgelb backen.
 8. Mit Salatbeilage Servieren und Genießen.
- Guten Appetit!



/bayernlandeg



/bayernland_eg

www.bayernland.de



MEHR REZEPTE UNTER:

www.youtube.com/BayernlandTV