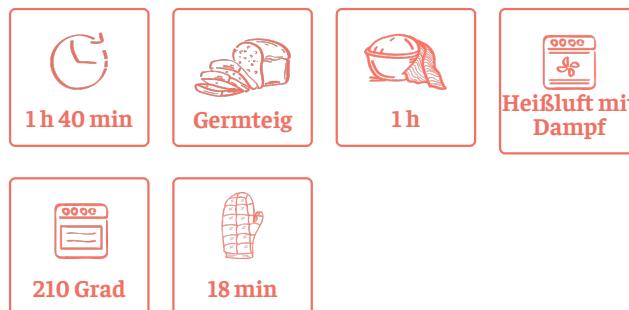


SPINAT SCHIFFERL

★★★★★ 4.9 bei 53 Bewertungen



Zubereitung

1 Zuerst den Germteig zubereiten und diesen anschließend 30 Minuten zugedeckt bei Zimmertemperatur rasten lassen.

HIER ERFÄHRST DU ALLES ÜBER DIE ZUBEREITUNG EINES GERMTEIGES

<https://www.backenmitchristina.at/blog/germteig-der-unkomplizierte-alleskoenner/>

2 Den Teig jetzt in 6 Teile (zu ca 120 g) teilen, diese zu Kugeln formen und diese zugedeckt nochmals 20 Minuten rasten lassen.

3 Für die Füllung das Öl in einem Topf erhitzen, fein geschnittene Zwiebel gemeinsam mit dem geschnittenen Spinatblättern kurz dünsten bis diese zusammengefallen sind. Am Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4 Die Teigstücke länglich ausrollen, der Mitte mit Frischkäse bestreichen und danach die Spinatfüllung darauf verteilen. Die Seiten einschlagen und die Enden eindrehen.



5 Mit etwas Wasser besprühen und mit Parmesan bestreuen. Danach im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad (Heißluft) ca. 18 min mit viel Dampf backen.

Zutaten

FÜR 6 STÜCK

TEIG

330 g	Wasser
500 g	Weizenmehl 700
10 g	Salz
5 g	frische Germ
10 g	Backmalz

FÜLLE

1 EL	Öl
1	Zwiebel
350 g	frischer Spinat
200	Frischkäse
	Salz
	Pfeffer
	Parmesan

