

MARLEY SPOON



Artischocken-Blätterteigtasche

mit Tomaten-Spinat-Salat



30-40min



2 Personen

Wir lieben Artischocken! Du auch? Mit diesen gefüllten Teigtaschen wirst du auch deine Freunde und Familie überzeugen können. Die Artischocken werden mit Spinat, Frischkäse, Jungzwiebeln, Knoblauch und Käse als köstliche Füllung von einem feinen Blätterteig ummantelt und im Rohr goldbraun gebacken. Dazu gibt es einen frischen Salat aus Paradiesern und zartem Babyspinat.

Was du von uns bekommst

- Artischocken
- Frischkäse ⁷
- Gran Biraghi Hartkäse ⁷
- Jungzwiebel
- Knoblauchzehe
- Babyspinat
- Blätterteig ¹
- Paradeiser

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backblech
- Backrohr mit Umluftfunktion
- Küchenreibe
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 902.0kcal, Fett 62.5g, Eiweiß 22.4g, Kohlenhydrate 58.1g



1. Spinat zubereiten

Das Backrohr auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **1/2 des Spinats** für den **Salat** beiseitelegen. 1L Wasser in einem Wasserkocher zum Kochen bringen und den **restlichen Spinat** damit übergießen, ca. 1-2Min. ziehen lassen, in ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen.



2. Artischocken schneiden

Die **Artischocken** in einem Sieb abtropfen lassen, mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und in ca. 1-2cm große Stücke schneiden. Die **Jungzwiebel** in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein hacken. Den **Käse** grob reiben.



3. Füllung mischen

Den **abgetropften Spinat** mit den Händen leicht auswringen und mit dem **Frischkäse**, den **Artischocken**, dem **Knoblauch**, den **Jungzwiebeln** und dem geriebenen **Käse** mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.



4. Taschen füllen

Den **Blätterteig** ausrollen und vierteln, das Papier zum Backen aufheben. Die **Füllung** jeweils auf einer Hälfte der **Blätterteigstücke** verteilen, die andere Hälfte darüberklappen. Den Rand einschlagen und mit den Fingern oder einer Gabel festdrücken.



5. Taschen backen

Die **Teigtaschen** auf ein mit dem Papier ausgelegtes Backblech geben, mit etwas Olivenöl bestreichen und ca. 20-25Min. im Rohr backen, bis der **Teig** goldgelb und knusprig ist.



6. Salat mischen

Aus 1-2EL Olivenöl, 1-2EL Essig und 1 Prise Salz ein **Dressing** anrühren. Die **Paradeiser** in 1cm große Würfel schneiden und mit dem **restlichen Spinat** und dem **Dressing** vermischen. Den **Salat** zu den **Artischocken-Blätterteigtaschen** servieren.