



Spinat-Taschen

mit Möhrenrelish



Zutaten für 2 Personen:

Möhrenrelish

300 g Möhren
1 Zwiebel

1 EL Weißweinessig
1 EL Zucker
1 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer

etwas frischer Ingwer
(oder 1/2 TL Ingwergewürz)
1/2 TL Kurkuma
3 EL Wasser

Den Blätterteig ausrollen und in 8 Quadrate teilen. Den Ofen auf 120 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Spinat und die Möhren waschen und gut trocknen. Den Spinat mit frisch gehacktem Knoblauch in eine Pfanne mit etwas Öl, Chili, Pfeffer, Salz und Muskatnuss geben. Mit geschlossenem Deckel bei niedriger Temperatur dünsten, bis er zusammengefallen ist.

Die Möhren in grobe Stücke raspeln und diese mit der gehackten Zwiebel und Öl in einen Topf geben und 4 Min garen. Dann die übrigen Zutaten für das Möhrenrelish zugeben und etwa 6 Min reduzieren lassen.

außerdem

2 Packungen (je 160 g) Cheddar
in Scheiben
1 Blätterteig
300 g frischer Blattspinat
1 Prise Chili
Pfeffer
Salz
1 Knoblauchzehe
1 Prise Muskatnuss
Olivenöl
1 Ei
Sesamkörner

Nun den Blätterteig mit dem Cheddar belegen, den Spinat auf den Quadraten verteilen und etwas Möhrenrelish darauf geben. Den Blätterteig dann mit zwei gegenüberliegenden Ecken in der Mitte verschließen. Ein Ei verquirlen, die Blätterteig-Taschen damit bestreichen und mit Sesam betreuen.

Für ca. 15 Min in der Mitte des Backofens knusprig braun backen. Gegebenenfalls mit etwas übrig gebliebenem Möhrenrelish servieren.