

KÄSE- SPINAT- ZÖPFE

mit
Elbländer Nussig
Portion

SNACK & PARTYHITS
HAUPTGERICHT

ZUTATEN

FÜR 4-5 PERSONEN

1 Handvoll Spinat und/oder
andere „grüne“ Zutaten, wie
Fenchelgrün, Kräuter, etc.
150 g Heinrichsthaler Elblän-
der Nussig Portion
1 Blätterteigrolle (besten-
falls quadratisch)
50 g Butter
1 Eigelb
etwas grobes Meeressalz

ZUBEREITUNG

ca. 45 min

ZUBEREITUNG

Zu Beginn den Spinat säubern und zusammen mit dem Fenchelgrün und den Kräutern in einen Mixer geben. Den Elbländer Nussig Portion (oder eine andere köstliche Käsesorte von Heinrichsthaler, wie z.B. Butterkäse) in Würfel schneiden, ebenso die Butter. Beides zu den Kräutern in den Mixer geben und alles gut durchmischen lassen.

Den Blätterteig ausrollen und die grüne Mischung gleichmäßig dünn darauf verteilen.

Nun den oberen sowie unteren Teil des Teigs vorsichtig vom Backpapier lösen. Anschließend beide Seiten zur Mitte des Teigs falten. Die zusammentreffenden Kanten mit einem Löffel oder Teigroller vorsichtig andrücken. Nun das komplett gefaltete Teigstück in ca. 4 – 5 gleich große, etwa 7 cm breite Streifen schneiden. Auch hier die entstandenen Streifen leicht vom Papier lösen, damit sich die Zöpfe leichter falten lassen.

Beginnend ca. 2 cm unterhalb der Oberkante (dieser Teil sorgt für besseren Halt im nächsten Schritt), den Teigling nochmals in drei schmale Streifen schneiden. Diese jetzt miteinander zu einem Zopf flechten. Wenn der untere Teil erledigt ist, schneidest du die verbliebenen 2 cm ebenfalls in gleiche Streifen und flechtest den oberen Teil des Zopfes fertig. Beide Enden nochmals gut zusammendrücken. Den ersten fertigen Zopf vorsichtig vom Papier lösen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Jetzt den Ofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Mit den übrigen Teigstücken genauso verfahren wie mit dem ersten Zopf. Zum Schluss alle Zöpfe mit etwas Eigelb bestreichen und ein wenig Salz darüber streuen

Nun dürfen die grünen Köstlichkeiten für ca. 20 Minuten bei 200 °C (Ober-/Unterhitze) in den Ofen. Es kann passieren, dass flüssige Butter austritt. Deshalb nach ca. 10 Minuten prüfen, ob diese ggf. abgegossen werden sollte.

Guten
Appetit!