

Gesundes Gallspach



Feta-Spinat-Tascherl

Zutaten: 4 Portionen 200 g Feta frische Basilikumblätter 1/2 Bund Schnittlauch 100 g Blattspinat Knoblauch 80 g Bergkäse gerieben Muskat

1 Eiklar

4 Strudelteigblätter

2 EL Olivenöl zum Bepinseln

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Feta mit einer Gabel grob zerdrücken, Basilikumblätter und Blattspinat hacken, Schnittlauch und Knoblauch fein schneiden mit dem Bergkäse vermengen und abschmecken. Ein Strudelteigblatt auf die Arbeitsfläche legen und dünn mit Ölbepinseln, die obere auf die untere Hälfte falten. In Rechtecke schneiden und die Teigränder mit dem verquirlten Eiklar bestreichen. Die Fülle in die Mitte setzen, die Enden über die Füllung einschlagen und einrollen. Mit Ölbepinseln und im vorgeheizten Rohr bei 200°C ca. 10 min goldbraun backen.





Der Arbeitskreis der Gesunden Gemeinde trifft sich das nächste Mal

am Montag, den 19.09.2022 um 18.00 Uhr im Marktgemeindeamt Gallspach.

Alle interessierten GallspacherInnen sind herzlich eingeladen an diesem Treffen teilzunehmen.

DI Dr. Peter Rohrmoser, Arbeitskreisleiter Gesunde Gemeinde Kontakt: Simone Schürz, 07248 62355-11