



## KIRI®-REZEPT

# KIRI®-BLÄTTERTEIGTASCHEN MIT SPINAT

Für 2 Erwachsene 🙌 und 2 Kinder 🙌 braucht man:

6 Portionen Kiri®

1 Blätterteig

200 g Spinatblätter

1 EL Oregano

Salz

Olivenöl

🙌 Den Spinat waschen und 5 Minuten in einer Pfanne andünsten.

🙌 Ihr Kind vermengt die Kiri® Portionen in einer Schüssel mit dem Spinat und ein wenig Salz.

🙌 Aus dem ausgerollten Blätterteig mithilfe eines umgedrehten Glases kleine Rondellen ausstechen (ergibt pro Teig ca. 10 Rondellen).

🙌 Ihr Kind kann ein wenig Spinat-Kiri®-Füllung auf jede Rondelle geben. Ihr Kind bestreicht den Teigrand mit Eiweiß, legt den Teig um und drückt ihn an.

🙌 Die Teigtaschen mit ein wenig Eigelb bestreichen und anschließend im Ofen bei ca. 210°C während 10 bis 15 Minuten backen.