

Spanakopita-griechischer Spinatstrudel

Zutaten:

250g Filo-Teigblätter
1 kg Spinat
250g Feta
2 Zwiebeln
6-12 Cherrytomaten
Salz, Pfeffer, Thymian

Öl



Zubereitung:

Den Spinat blanchieren, die Zwiebeln in Streifen schneiden, den Feta fein würfeln oder zerbröseln.

Den Backofen vorheizen auf 180°C.

Den Spinat mit dem Feta und den Zwiebeln vermengen.

Den Filo-Teig in eine Form schichten, zwischen die Blätter etwas Öl pinseln.
Die Käse-Spinatmasse auf den Teig geben und die Tomaten darauf verteilen. Die überstehenden Teigblätter auf die Füllung klappen.

Noch einmal mit Öl bestreichen und mit Thymian bestreuen.

30-40 Minuten im Ofen bei 180°C goldgelb backen.