

# Dreierlei Knusperstangen



## Zutaten (für 3 Bleche)

- ca. 1,2 kg Blätterteig
- 100 g Speckwürfel
- 1/2 rote Zwiebel
- 150 g Feta
- 40 g Babyspinat
- 10 g Oliven
- 3 EL Tomatensauce
- 125 g Mozzarella
- 30 g Parmesan
- 3 Eier
- 50 ml Sahne
- 3 EL Crème fraîche
- Salz und Pfeffer
- Mehl

## Nährwerte

Pro 100 Gramm

330 kcal  
7 g Eiweiß  
26 g Fett  
18 g Kohlenhydrate

**Zeitaufwand: 30 Min. + 20 Min. Backzeit**

## Zubereitung

1. Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche leicht ausrollen und in sechs gleichgroße Quadrate schneiden
2. Backofen auf 190 °C Heißluft vorheizen. Drei Backbleche mit Backpapier auslegen.
3. Speck in eine Pfanne geben und knusprig anbraten, Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Feta zerbröseln. Spinat waschen und grob hacken. Oliven in feine Ringe schneiden. Mozzarella in feine Stücke zupfen und etwas ausdrücken. Parmesan reiben. Eier mit Sahne verquirlen.
4. Erste Blätterteigplatte mit 3 EL Crème fraîche bestreichen. Zwiebel und Speck gleichmäßig darauf verteilen und mit Pfeffer würzen. Zweite Blätterteigplatte mit Ei-Sahne bestreichen und mit der bestrichenen Seite nach unten auf die belegte Blätterteigplatte legen. Mit den Fingern gut andrücken. In 2 cm breite Streifen schneiden, in sich eindrehen. Obere Seite mit Ei-Sahne einstreichen und auf ein Backblech geben, beiseitestellen.
5. Dritte Blätterteigplatte mit Feta, Spinat und Oliven belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vierte Blätterteigplatte mit Ei-Sahne bestreichen und mit der bestrichenen Seite nach unten auf die belegte Blätterteigplatte legen. Mit den Fingern gut andrücken. In 2 cm breite Streifen schneiden, in sich eindrehen. Obere Seite mit Ei-Sahne einstreichen und auf ein Backblech geben, beiseitestellen.
6. Fünfte Blätterteigplatte mit Tomatensauce bestreichen. Mit Mozzarella sowie Parmesan belegen und mit Pfeffer würzen. Sechste Blätterteigplatte mit Ei-Sahne bestreichen und mit der bestrichenen Seite nach unten auf die belegte Blätterteigplatte legen. Mit den Fingern gut andrücken. In 2 cm breite Streifen schneiden, in sich eindrehen. Obere Seite mit Ei-Sahne einstreichen und auf ein Backblech geben.
7. Im heißen Ofen alle drei Bleche 18-20 Minuten goldbraun backen.



## REISER RÄT

Lassen Sie den Blätterteig vor dem Verarbeiten ruhig 10 Minuten bei Raumtemperatur liegen. So entspannt er sich und wird beim Verarbeiten flexibler und reißt bzw. bricht nicht so leicht.

