

# Schafskäse-Spinat- Zigarren



## Zutaten

6 keilförmige Yufka-Teigblätter (oder Filo-  
Teig)  
200g frischer Spinat  
2 kleine Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
400g Feta  
75g Pinienkerne  
Muskatnuss  
Salz, Pfeffer, Chilipulver  
2 EL Olivenöl + mehr zum Einstreichen

## Zubereitung

Spinatblätter vom Stiel befreien, gut waschen (gerne auch mehrmals – Sand zwischen den Zähnen macht sich nicht besonders gut) und abtropfen lassen. Derweil Zwiebeln in feine und Knoblauch in sehr feine Würfel schneiden und in einer großen Pfanne mit 1 EL Olivenöl anbraten. Spinat hinzufügen und kurz durchrühren. Deckel auf die Pfanne und den Spinat zusammenfallen lassen. Danach mit frisch geriebener Muskatnuss, Salz, Pfeffer und Chilipulver abschmecken. Aber Achtung: macht es nicht zu salzig, da der Schafskäse schon sehr viel Salz enthält. Den Spinat in eine Schüssel umfüllen und kurz abkühlen lassen.

Wenn ihr keine Lust auf den ganzen Aufwand habt, könnt ihr auch Tiefkühl-Blattspinat nehmen. Den müsst ihr nach dem Auftauen ein bisschen ausdrücken, damit es nicht zu wässrig wird.

Den Käse kleinschneiden oder direkt in die Schüssel mit dem Spinat bröseln. 1 EL Olivenöl hinzufügen und noch einmal abschmecken. Pinienkerne in einer fettfreien Pfanne anrösten und ebenfalls hinzugeben.



Sechs Teigblätter aus der Packung nehmen und in ein feuchtes Tuch schlagen. Verarbeitet die Blätter immer einzeln, da sie schnell austrocknen. Jeweils ein Teigblatt auf die Arbeitsfläche legen und von beiden Seiten mit Olivenöl einstreichen. An der breiten Seite Schafskäse-Spinatmasse auflegen und andrücken. Dabei einen ca. 1cm breiten Rand freilassen (siehe Foto). Nun erst die Seiten einklappen und dann von unten fest einrollen. Anschließend die so entstandene Zigarre auf ein geöltes Blech legen. Wenn alle Zigarren fertig sind, können sie bei 220 °C (Ober- Unterhitze) ca. 20-25 Minuten backen, bis sie schön gebräunt sind.

<http://heissundinnig.com/2014/07/06/schafskase-spinat-zigarren/>