



WILD FILO SCHNECKEN

Zutaten

- Hackfleisch
- 1 Zwiebel
- Frischer Filoteig
- Zerbröckelter Feta-Käse
- Gehackter Spinat
- 1 Ei
- Salz & schwarzer Pfeffer
- Rosmarinzwige
- Olivenöl

Den Filoteig bestreichen mit:

- Geschmolzener Butter

 40 min.

Zubereitung

Für die Füllung die Zwiebel halbieren, schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel in einer Pfanne mit Olivenöl, Salz und Pfeffer 6-8 Minuten sanft anbraten, bis sie beginnt, weich zu werden. Das Hackfleisch in die Pfanne geben und 5-6 Minuten braten, bis es gebräunt ist. In einer großen Rührschüssel beiseite stellen, während Sie den Spinat zubereiten.

Wenn Sie frischen Spinat verwenden, welken Sie den Spinat portionsweise in Ihrer größten Pfanne mit einem winzigen Spritzer Wasser. Abgießen, abkühlen lassen und überschüssiges Wasser in einem Sieb mit einem Holzlöffel ausdrücken. Grob hacken und mit den Zwiebeln und dem Hackfleisch in die Schüssel geben.

Als nächstes den Feta-Käse, das Ei, etwas Salz und schwarzen Pfeffer hinzufügen und gründlich mischen.

Nun die Füllung auf dem Filoteig verteilen und zu einer Wurst aufrollen, die dann zu Schnecken gefaltet und in eine Schüssel gelegt, mit geschmolzener Butter bestrichen und mit Rosmarinzwiegen belegt wird.

Im Ofen etwa 30 Minuten backen, bis sie goldbraun und knusprig sind. Serviert mit hausgemachtem Chimichurri.

Guten Appetit.