

## Yufka-Törtchen mit Spinat

Rezept für 6 Personen

### Zutaten:

1 Pack TK- Blattspinat ca. 500 g  
1 Pack Strudel- oder Yufkateig  
100 g Blauschimmelkäse  
40 g Pinienkerne



### Zubereitung:

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Spinat auftauen. Jede Strudelteigplatte in vier Quadrate schneiden, dünn mit Öl bepinseln, je drei übereinander (Ecken versetzt) in eine Muffinform legen. Spinat etwas ausdrücken, um möglichst die gesamte Flüssigkeit zu entfernen. Jeweils 1 EL Spinat hineingeben, 2 TL Blauschimmelkäse und ein paar Pinienkerne zufügen. Törtchen im vorgeheizten Backofen 15 Minuten knusprig goldbraun backen, vorsichtig aus der Form lösen.