



Gefüllte Blätterteigsterne mit Spinat-Hummus

Gefüllte Blätterteigsterne mit Spinat-Hummus

1 Packung Blätterteig

1 Glas Al Amier Hommous

40 g Blattspinat

1 Ei

Nach Belieben Lien Ying Bio Gerösteter Sesam

Gefüllte Blätterteigsterne mit Spinat-Hummus

1.

Spinat in einem Zerkleinerer zerkleinern. Hummus dazugeben und mixen, bis eine cremige Masse entstanden ist.

Backofen auf 200°C Ober/-Unterhitze vorheizen und den Blätterteig ausrollen. 24 Sterne ausstechen.

Auf der Hälfte der Sterne jeweils einen TL Spinat-Hummus geben und dann jeweils einen weiteren Stern darauflegen

Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 12 Personen

und die Kanten festdrücken, sodass die Füllung gut verschlossen ist.

Ei verrühren und die Sterne damit einpinseln. Mit Sesam bestreuen.

Auf ein Backblech legen und für ca. 10 min. backen.

Sterne ggf. mit dem restlichen Spinat-Hummus servieren.