

Deftiger Croissant-Kranz

Zutaten für 12 Stücke:

- 1 Zwiebel
- 2 EL Butter
- 450g TK-Blattspinat
- 80g gekochter Schinken
- 100g geriebener Käse
- 150g Kirschtomaten
- 125g Creme Fraiche
- Salz und Pfeffer
- Muskatnuss
- 2 Pk. Frischteig für Croissants (z.B. von Knack&Back)

Zubereitung:

- Ofen auf 220° vorheizen
- Zwiebel würfeln und in der Butter andünsten
- Spinat und 5 EL Wasser zugeben
- Zugedeckt bei mittlerer Hitze auftauen lassen
- Schinken würfeln
- Kirschtomaten vierteln
- Alles zusammenmischen, Käse und Creme Fraiche hinzufügen
- Würzen mit Salz und Pfeffer und einer Prise Muskatnuss
- Teig aus der Packung lösen und in die perforierten Dreiecke teilen
- die Dreiecke mit Backpapier auf einem Backblech kreisförmig anordnen und überlappend anlegen
- Spinatmasse auf dem Teig verteilen, dabei zum Rand ein wenig Platz lassen
- Die Teigspitzen über die Masse Stülben und unter den Kranz schlagen
- Auf der untersten Schiene 25 Minuten im Ofen backen

