

Käse-Spinat Heferöllchen

Zutaten

Käse-Spinat Heferöllchen



Teig

- 500g Mehl
- 1 Packung Trockenhefe
- 1 EL Zucker
- 250 ml lauwarme Milch z.B. Hafermilch
- 2 Eier eins der Eigelbe abzweigen
- 125g Butter sehr weich
- 2 TL Salz

Füllung

- 500g frischer Spinat oder TK Blattspinat
- 2 kleine Zwiebeln
- 2 EL Olivenöl
- etwa 300 g Balkan Käse
- Salz
- Pfeffer
- Paprikapulver
- etwas Olivenöl

@Zu Tisch bei mir!

Layout & ggf. Übersetzung: waf.foodies | www-we-are-forever.com | Food Blog mit veganen & vegetarischen Rezepten

Nur für private Zwecke nutzen. Nicht für kommerzielle Zwecke verwenden. Keine Veröffentlichung, Abdruck, Weitergabe, auch nicht Auszugsweise, ohne vorherige Genehmigung. Eine Haftung für alle erdenklichen Schäden an Personen-, Sach- und Vermögensgegenständen ist ausgeschlossen. Eine korrekte Übersetzung wird nicht gewährleistet. Verwendung des Videoinhaltes von YouTube wird genehmigt durch die Creative-Commons-Lizenzen (Stand 15.02.2022).