



*Big taste, easy life!*

## Cevapcici in Blätterteig mit Spinat und Schafskäse

**Schmeckt noch besser als es aussieht!**

### Zubereitung:

8 quadratische Blätterteig-Platten auftauen lassen und etwas größer ausrollen. Tiefkühl-Spinat auftauen, ausdrücken und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf je eine Teigplatte etwas Spinat, Schafskäse und ein Cevapcici legen, zusammenklappen und die Ränder gut zusammen drücken. Die Teigtaschen mit Eigelb bestreichen. Bei 200 Grad ca. 15 Minuten backen und jede Tasche schräg in 5 Stücke schneiden.



### Zutaten für 8 Portionen

- 1 Packung Abbelen Cevapcici (Inhalt 8 Stück)
- 1 Packung Tiefkühlblätterteig
- 4 Portionen Würfel Blattspinat
- 200 g Schafskäse
- 1 Eigelb

**Abbelen Fleischwaren GmbH & Co. KG**  
Kempener Strasse 22  
D-47918 Tönisvorst/Germany  
Tel.: +49-(0)2156/9789-0  
Fax: +49-(0)2156/9789-33

E-Mail: [info@abbelen.de](mailto:info@abbelen.de)  
Internet: [www.abbelen.de](http://www.abbelen.de)