



## Lachs-Spinat-Pies

### Zutaten

für 6 kleine Pies

160 g Spinat (TK, aufgetaut)

1 Zwiebel

6 getrocknete Tomaten in Öl

1 TL Salz

4 Prisen Pfeffer

250 g Lachs

2 EL Schmand

2 Pck. Blätterteig

1 Ei, verquirlt

### Nützliches Zubehör

**Mini-Pieform**

**Große Nixe**

**Teigunterlage**

**Teigroller oder**

**Marmor-Teigrolle**

**Keks-Ausstechroller**

**Kuchengitter**



### Zubereitung

1. Die Zwiebel und die getrockneten Tomaten in kleine Würfel schneiden. Den Spinat gut ausdrücken.
2. Zwiebel, Tomaten und Spinat in die große Nixe geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Lachs klein schneiden und zusammen mit dem Schmand zugeben und alles gut vermischen. Den Ofen vorheizen (175 °C).
3. Den Blätterteig auf der Teigunterlage dünn ausrollen und mit dem großen Teigausstecher 6 Kreise ausstechen und diese in die Mulden der Pieform drücken. Die Füllung gleichmäßig darin verteilen. Mit dem kleineren Teigausstecher 6 weitere Kreise ausstechen und als Deckel auf die Pies drücken.
4. Den restlichen Teig erneut dünn ausrollen und mit dem Keks-Ausstechroller Herzen ausstechen und vorsichtig auf den Deckel drücken. Alternativ lange Streifen vom Teig abschneiden, flechten und diese auf den Deckel legen. Mit verquirltem Ei bestreichen und 20 bis 25 Minuten auf der untersten Schiene goldbraun backen.
5. Die Pieform kurz auf dem Kuchengitter abkühlen lassen und die Pies warm servieren. Dazu passt ein Salat.

Lasst es euch schmecken!

