

Rezept

Griechische Spinattorte



© Ulrich Hoppe

Info



65 Min.

Gesamtzeit

30 Min.

Zubereitungszeit

35

Min.

Kochzeit

+

Kühlzeit



leicht



235 kcal

Kilokalorien

9 g

Eiweiß

18

g

Fett

10 g

Kohlen

Zutaten

für

-

10

+

Stücke

300 g **Blätterteig** tiefgekühlt

Mehl zum Ausrollen

400 g **Spinat**

1 **Zwiebel**

1 **Knoblauchzehe**

1 Ei **Öl**

200 g **Fetakäse**

100 g **Magerquark**

2 **Eier**

1 Ei **Sesam** geröstet

Muskatnuss gerieben

Salz

Pfeffer aus der Mühle

1 **Eigelb**

1 Ei **Milch**

Zubereitung

1. Blätterteigplatten nebeneinander auf einer bemehlten Fläche auftauen lassen. Inzwischen Spinat putzen. Zwiebel würfeln, Knoblauch fein hacken. Knoblauch und Zwiebel kurz im Öl anbraten. Spinat zugeben und zusammenfallen lassen, auskühlen lassen, sorgfältig ausdrücken und grob hacken. Mit Spinat, Quark, Eiern und Sesam gleichmäßig vermengen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer kräftig würzen.

2. Blätterteig mit Wasser bepinseln. Platten übereinanderlegen, ca. 3 mm dünn ausrollen. Einen Kreis von ca. 36 cm ausschneiden. Restlichen Teig mit etwas Wasser bepinseln und ca. 3 mm dick ausrollen. Einen Kreis von 20 cm ausschneiden.

3. Größeren Kreis in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Ø 20 cm) legen. Spinatmasse einfüllen. Kleineren Kreis darauf setzen. Eigelb mit Wasser verquirlen, Blätterteig damit einpinseln. Den Rand des Teigdeckels fest an den Rand des größeren Kreises drücken. Teigdeckel in der Mitte über Kreuz einschneiden.

4. Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad auf der untersten Schiene 35–40 Minuten backen. Wird die Oberfläche zu dunkel, mit etwas Backpapier abdecken.