



Griechische Spinattorte

SCHMECKT WARM UND KALT

FÜR CA. 10 STÜCKE (BACKFORM Ø 20 CM)

Zubereitung: 30 Min. + Gar- und Kühlzeit: 50 Min.

Pro Stück: 235 kcal; 18 g F, 9 g E, 10 g KH

300 g TK-Blätterteig
Mehl (zum Ausrollen)
400 g Spinat
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Öl
200 g Fetakäse
100 g Magerquark
2 Eier
1 EL gerösteter Sesam
etwas Muskatnuss, gerieben
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Eigelb, 1 EL Milch

- 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. Käse zerbröseln. 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 nochmals 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 legen. Spinatmasse einfüllen. Kleineren Kreis darauf setzen. Eigelb mit Milch 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.



*Liebe
die man
schmeckt!*

25 JAHRE
BIOVEGAN
BACK- & KOCHZUTATEN



BIOVEGAN[®]

www.biovegan.de

25 Jahre Biovegan!
Feiern Sie mit uns
und erhalten Sie vom
1. Februar bis 31. März
auf diese Produkte
25% Rabatt*