



Käse-Spinat-Törtchen

Hauptgericht

ZUTATEN

250 g Mehl,
150 g Butter,
500 g tiefgekühlter
Blattspinat,
300 g Lauch,
1 Bund Petersilie,
2 Knoblauchzehen,
1 Zwiebel,
4 Eier,
125 g Schlagsahne,
200 g Heinrichsthaler
Emmentaler gerieben,
1 EL Öl,
1/2 Salz, Pfeffer, Muskat,
3 EL Wasser,
etwas zusätzliches Mehl
zum Ausrollen,
etwas Fett zum Einfetten
der Form

ZUBEREITUNG

ca. 50 min

ZUBEREITUNG

Für den Mürbeteig Mehl und Salz mischen. Ein Ei, Butter und 3 EL Wasser hinzufügen. Alles mit den Händen oder einem Knetbrett zu einem glatten Teig verkneten. Den Mürbeteig während der restlichen Vorbereitungen für ca. 30 min. zugedeckt kaltstellen.

Nun Zwiebeln schälen und fein würfeln, Lauch putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden und Petersilie waschen und fein hacken. Den Lauch und die Zwiebeln kurz in etwas Öl dünsten und den Knoblauch fein gehackt dazugeben.

Den Spinat auftauen lassen und mit ca. 150 ml Wasser zu den restlichen Zutaten hinzugeben. Unter Rühren aufkochen und eine viertel Stunde zugedeckt dünsten. Danach offen köcheln lassen bis die Flüssigkeit zum größten Teil verdunstet ist und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Den Backofen auf 175 °C (Umluft) vorheizen. Den vorbereiteten Mürbeteig auf eine bemehlte Fläche (ca. 25 x 40 cm) ausrollen. Eine Tarteform mit Heheboden fetten, mit dem ausgerollten Teig die Form auslegen und am Rand hochziehen und andrücken. Den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen. Auf mittlere Schiene im Backofen etwa 20 Minuten vorbacken.

Die restlichen Eier mit Sahne und der Hälfte des Käses verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Teigboden aus dem Ofen nehmen. Spinat darauf verteilen. Die Eier-Sahne-Käse-Mischung darüber geben. Abschließend noch einmal mit Käse bestreuen und für weitere 30 min. im Ofen backen.

*guten
appetit!*