Rezept

Spinat-Schafkäse-Kuchen

Ein Rezept von Spinat-Schafkäse-Kuchen, am 27.04.2024

Zutaten

900 g	TK-Blattspinat
1 Bund	Frühlingszwiebeln
	Salz
	frisch geriebene Muskatnuss
400 g	Yufka-Teig (aus dem türkischen Laden)
400 g	milder Schafkäse (z. B. Manouri)
3 EL	Pinienkerne
	Pfeffer
4 EL	Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 1 Springform (28 cm Ø, 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

Zubereitung

1. Den Spinat auftauen lassen, gut ausdrücken, grob schneiden und in eine Schüssel geben. Den Schafkäse dazubröckeln. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und fein schneiden. Mit den Pinienkernen zur Spinat-Käse-Mischung geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzig abschmecken und gut vermischen.

2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Butter schmelzen lassen und die Springform einfetten. 3 EL warmes Wasser unter die übrige Butter rühren. Die Yufka-Teigblätter vorsichtig auseinanderlösen, jeweils mit Butter-Wasser-Mischung einpinseln und – jeweils etwas versetzt – so in die Form legen, dass die Enden über den Rand lappen. Die Spinat-Schafkäse-Mischung einfüllen, glatt streichen und die Teigenden locker darüberklappen. Mit der übrigen Butter einpinseln.

3. Den Spinatkuchen im Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 45 Min. backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Fürs Büfett aus der Form nehmen, auf eine Kuchenplatte heben und in 12 Stücke schneiden.