Rezept

Vegetarischer Spinatkuchen

Ein Rezept von Vegetarischer Spinatkuchen, am 29.04.2024

Zutaten

250 g	Mehl
	Salz
1	Eigelb
3 EL	Öl
2 EL	Ajvar oder Paprikamark
	geriebene Muskatnuss
	Mehl für die Arbeitsfläche
125 g	kalte Butter
	Pfeffer
1 kg	Blattspinat
200 g	Doppelrahmfrischkäse
4	Eier
100 g	Gouda (Stück)
	Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 455 kcal

Zubereitung

1. Mehl, Butter in Stückchen, ½ TL Salz, Pfeffer, Eigelb und 2 EL kaltes Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt 1 Std. kalt stellen.

2. Den Spinat putzen, waschen und in kochendem Salzwasser portionsweise je 2 Min. blanchieren. Gesamten Spinat abschrecken, gut ausdrücken und hacken. Öl, Frischkäse, Ajvar oder Paprikamark, Eier und Muskat mit den Quirlen des Handrührgerätes verrühren. Mit dem Spinat vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Eine Springform (26 cm Ø) fetten. Den Teig auf einer bemehlten Fläche zu einem Kreis in Formgröße ausrollen und den Boden der Form damit auslegen. Den restlichen Teig zu einem etwa 4 cm breiten Streifen ausrollen. Als Rand in die Form drücken. Spinatmasse in die Form geben. Gouda in kleine Würfel schneiden und drauf verteilen. Kuchen im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 1 Std. backen.