

Rezept

Mediterraner Spinatkranz

Ein Rezept von Mediterraner Spinatkranz, am 03.05.2024

Zutaten

500 g TK-Blattspinat

150 g würziger Bergkäse (am Stück)

150 g schwarze Oliven (entsteint)

Salz

1 Packung frischer Pizzateig (550 g; Kühlregal)

100 g getrocknete Tomaten (in Öl)

1 Knoblauchzehe

150 g Doppelrahmfrischkäse

Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 895 kcal, 55 g F, 31 g EW, 68 g KH

Zubereitung

1. Spinat auftauen lassen. Die Tomaten trocken tupfen und in Streifen schneiden. Den Käse grob raspeln, den Knoblauch schälen und grob hacken. Oliven und Knoblauch pürieren, den Frischkäse unterrühren und die Creme mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Backofen auf 220° vorheizen. Teig entrollen und mit der Creme bestreichen, am oberen Längsrand 2 cm frei lassen. Spinat gut ausdrücken, auflockern und auf der Creme verteilen. Kräftig salzen und pfeffern. Mit Tomaten und ca. zwei Dritteln des Käses bestreuen.
3. Den Teig von der Längsseite her aufrollen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und zu einem Kranz formen, dabei die Enden zusammendrücken. Den Kranz von außen ca. alle 3 cm zur Mitte ein-, aber nicht durchschneiden und die Abschnitte um 90° drehen, sodass die Füllung oben zu sehen ist. Den Kranz mit dem übrigen Käse bestreuen und im Ofen (unten) 25-30 Min. backen.