

Rezept

# Mini-Spinat-Gratin auf Blätterteig

Ein Rezept von Mini-Spinat-Gratin auf Blätterteig, am 24.06.2026

## Zutaten

<b>2</b> TK-Blätterteig (à 45 g) <b>quadratische Platten</b>	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>50 g</b> Sahne	<b>1</b> Schalotte
frisch geriebene Muskatnuss	<b>250 g</b> TK-Spinat (z. B. Blattspinat)
schwarzer Pfeffer	<b>1 TL</b> gekörnte Gemüsebrühe
<b>1 EL</b> Pinienkerne	Salz
getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken	<b>50 g</b> Ziegenkäse (z. B. Ziegenbuttermilchkäse oder -gouda)
	<b>3 EL</b> Butter

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 2 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. Die Blätterteigplatten nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen und ca. 10 Min. antauen lassen. Den Ofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen.
2. Die Förmchen großzügig mit Butter fetten und mit dem Teig auskleiden; er soll am Rand etwas überstehen. Zwei Stücke Backpapier etwa auf Förmchengröße zuschneiden, jeweils auf den Teig legen und mit den Hülsenfrüchten beschweren.
3. Den Teig im heißen Backofen (Mitte) ca. 8 Min. »blind backen«. Die Tarteletts aus dem Ofen nehmen und beiseitestellen. Das Papier und die Hülsenfrüchte entfernen.
4. Für den Belag die Knoblauchzehe und die Schalotte schälen und sehr fein hacken. Die restliche Butter in einen Topf geben und erhitzen. Knoblauch und die Schalotten darin glasig andünsten.
5. Den tiefgefrorenen Spinat zusammen mit der Sahne und dem Brühpulver mit in den Topf geben und offen bei kleiner bis mittlerer Hitze in ca. 10 Min. auftauen; dabei ab und zu wenden, umrühren und die Flüssigkeit vollständig verdampfen lassen. Den Spinat mit Muskat, Salz und Pfeffer würzig abschmecken.
6. Den Spinat auf die Tarteletts verteilen. Den Käse in kleine Würfel schneiden. Diese zusammen mit den Pinienkernen auf den Spinat streuen. Den Spinat im heißen Backofen (Mitte) in 6-8 Min. gratinieren.

7. Die fertigen Gratins aus dem Backofen nehmen und mit Pfeffer übermahlen, dann vorsichtig mit einer Palette aus den Förmchen auf Teller heben oder in den Förmchen servieren.