Rezept

Orientalische Spinatpastete

Ein Rezept von Orientalische Spinatpastete, am 11.06.2025

Zutaten

750 g	TK-Blattspinat
2	Knoblauchzehen
75 g	gehackte Walnüsse
	je 1/2 TL Piment und Zimt
	Pfeffer
1	Eigelb
3	Zwiebeln
6 EL	Butter
3 EL	Sahne
	Salz
300 g	Filo-Teig (40 × 40)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 550 kcal

Zubereitung

1. Spinat auftauen und abtropfen lassen, danach gut ausdrücken und grob hacken. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Zusammen in 2 EL Butter bei mittlerer Hitze hellbraun dünsten. Zwiebeln, Knoblauch und Walnüsse mit Spinat, Sahne, Piment und Zimt mischen, salzen und pfeffern.

2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Die restliche Butter zerlassen. Die Teigblätter mit etwas zerlassener Butter bestreichen und aufeinander legen. Die Ränder mit etwas verquirltem Eigelb bestreichen. Das Teigquadrat auf das Blech legen.

3. Die Füllung in die Mitte des Teiges geben. Die Ecken der Teigplatten zur Mitte hin klappen und fest zusammendrücken. Dabei eine kleine Öffnung lassen, damit der Dampf beim Garen entweichen kann. Die Oberfläche der Pastete mit dem restlichen verquirlten Eigelb bestreichen. Die Pastete im Ofen (Mitte) 30 Min. backen.