

Rezept

Pfannkuchen-Spinat-Torte

Ein Rezept von Pfannkuchen-Spinat-Torte, am 16.12.2025

Zutaten

4	Eier	250 g	Mehl
	1/2 TL Salz	350 ml	Milch
150 ml	Mineralwasser mit Kohlensäure	3	Zwiebeln
4 EL	Olivenöl	500 g	gemischtes Hackfleisch
2	Dosen geschälte gehackte Tomaten (à 400 g)		Salz
	Zitronenpfeffer	700 g	TK-Blattspinat, aufgetaut
200 g	Crème fraîche	1	Eigelb
200 g	Fetakäse		Butterschmalz zum Braten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 580 kcal

Zubereitung

1. Für die Pfannkuchen die Zutaten verrühren.
2. Inzwischen für die Füllung die Zwiebeln schälen und fein würfeln. 2 EL Öl erhitzen, die Hälfte der Zwiebeln darin glasig braten. Hackfleisch krümelig anbraten, die Tomaten dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze offen 10 Min. etwas einkochen lassen.
3. Gleichzeitig 2 EL Öl in einem Topf leicht erhitzen, restliche Zwiebeln darin glasig braten. Spinat darin aufkochen lassen. In einem Sieb gut ausdrücken, mit Salz, Pfeffer, Crème fraîche und Eigelb verrühren. Herzhaft abschmecken.
4. In einer Pfanne (22 cm Ø) in wenig Butterschmalz 8 dünne Pfannkuchen backen.
5. Backofen auf 200° vorheizen. 1 Pfannkuchen in eine runde Form (22 cm Ø) legen. Ein Viertel Spinat, dann 1 Pfannkuchen und ein Viertel Hackfleisch einschichten. Feta fein zerbröckeln, ein Viertel darüber streuen. Die übrigen Zutaten ebenso einschichten. Im Backofen (Mitte, Umluft 180°) 20 Min. backen.