Rezept

Schnelle Spinatpastete (Spanakopita)

Ein Rezept von Schnelle Spinatpastete (Spanakopita), am 30.05.2025

Zutaten

450 g	gehackter TK-Spinat
300 g	Schafkäse (Feta)
2	Eier
	Salz
350 g	Yufka-Teig (türkischer Lebensmittelladen)
50 g	Butter
200 g	Schmant
1	Knoblauchzehe
	Pfeffer
	Fett für das Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Backblech (6 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 535 kcal

Zubereitung

1. Den Spinat mit etwa 100 ml Wasser in einen Kochtopf geben und bei mittlerer Hitze 5 Min. auftauen. Die Butter schmelzen. Den Schafkäse mit einer Gabel zerdrücken und mit dem Spinat mischen. Für den Guss Schmant und Eier in einen Rührbecher geben. Die Knoblauchzehe schälen und dazu pressen. Alles miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

2. Das Backblech fetten. Den Backofen auf 200° vorheizen. Etwa zwei Drittel der Yufka-Teigblätter überlappend und am Rand überstehend auf dem Blech verteilen. Dabei jedes Blatt mit flüssiger Butter bestreichen. Die Spinat-Schafkäse-Mischung auf den Teig streichen. Den Guss darübergeben. Die restlichen Teigblätter buttern und auf der Füllung verteilen, überstehende Teigblätter einschlagen. Die Pastete im heißen Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 40 Min. goldbraun backen.