Rezept

Spinat-Mascarpone-Kuchen

Ein Rezept von Spinat-Mascarpone-Kuchen, am 17.06.2025

Zutaten

2 EL	Butter
400 g	Blattspinat
2	Eier (Größe M)
	Salz
	frisch geriebene Muskatnuss
100 g	Strudel-, Brik- oder Filoteig
1	Knoblauchzehe
200 g	Mascarpone
	Pfeffer
2 EL	Pinienkerne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (Ø 30 cm) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 445 kcal

Zubereitung

1. Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Die Springform mit etwas flüssiger Butter fetten und mit den Teigblättern auskleiden. Den Teig ebenfalls mit etwas Butter bestreichen. Den Backofen auf 220° vorheizen.

2. Für den Belag den Spinat putzen, gründlich waschen, in ein sauberes Geschirrtuch geben und gut trocken schütteln. Die Spinatblätter in breite Streifen schneiden. Den Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden. Eier, Mascarpone und Knoblauch verrühren. Den Spinat untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

3. Die Spinatmischung auf die Teigblätter geben. Überstehende Teigränder nach innen schlagen und mit der restlichen Butter bestreichen. Die Pinienkerne darüberstreuen. Den Kuchen im heißen Ofen (unten, Umluft 200°) 10 Min. backen. Dann die Temperatur auf 200° (Umluft 180°) reduzieren und den Kuchen in ca. 15 Min. fertig backen.