

Rezept

Spinat-Ziegenkäse-Tarte

Ein Rezept von Spinat-Ziegenkäse-Tarte, am 09.06.2026

Zutaten

2 Frühlingszwiebeln	1 rote Peperoni
2 Knoblauchzehen	1 EL Olivenöl
250 g TK-Blattspinat	1 runder Pizzateig (230 g, Ø 32 cm, Kühlregal)
Salz	Pfeffer
200 g Ziegenfrischkäserolle	1 EL Pinienkerne
2 TL Honig	Olivenöl für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 690 kcal

Zubereitung

1. Frühlingszwiebeln waschen, in Ringe schneiden. Peperoni entkernen, Knoblauch schälen, beides fein würfeln und im Öl kurz andünsten. Gefrorenen Spinat zufügen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 6-7 Min. dünsten, ab und zu umrühren. Frühlingszwiebeln 2 Min. mitdünsten.
2. Backofen auf 250° (Umluft 230°) vorheizen. Eine Tarteform (Ø 30 cm) einölen, mit dem Teig auslegen. Spinat abtropfen, salzen und pfeffern. In der Form verteilen. Ziegenkäse in Scheiben schneiden, darauflegen. Mit den Pinienkernen bestreuen. Im Ofen (Mitte) in 10-12 Min. goldbraun überbacken. Mit Honig beträufeln.