Rezept

Spinatkuchen mit Schafkäse

Ein Rezept von Spinatkuchen mit Schafkäse, am 02.06.2025

Zutaten

2	Packungen TK-Blätterteig (600 g)
	Salz
3 Zweige	Thymian
	Zucker
3 EL	Olivenöl
	frisch geriebene Muskatnuss
150 g	Schafkäse
3	Knoblauchzehen
1	Stängel Salbei
5 EL	Tomatenmark
	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1 kg	Wurzelspinat
500 g	mittelgroße feste Tomaten
40 g	Pinienkerne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Backblech (20 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 170 kcal

Zubereitung

1. Die Blätterteigscheiben nebeneinanderlegen und auftauen lassen, dann ausrollen und auf ein kalt abgespültes Backblech legen.

2. Inzwischen den Knoblauch schälen, klein würfeln, mit etwas Salz bestreuen und zerdrücken. Salbei und Thymian waschen und trocken tupfen, die Blätter klein hacken. Das Tomatenmark mit je 1 Prise Salz und Zucker, Pfeffer, Kräutern, der Hälfte des Knoblauchs und 2 EL Öl verrühren.

3. Den Spinat putzen, waschen, verlesen und in kochendem Salzwasser 2 Min. blanchieren, dann abgießen und gut auspressen. Den Spinat hacken, mit Pfeffer, Muskat und übrigem Knoblauch würzen. Die Tomaten waschen, quer in Scheiben schneiden und dabei die Stielansätze entfernen. Den Schafkäse grob zerbröckeln.

4. Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Den Blätterteig mit dem gewürzten Tomatenmark bestreichen. Den Spinat darauf verteilen. Pinienkerne, Käse und Tomatenscheiben daraufgeben. Sparsam mit Salz würzen und mit übrigem Öl beträufeln. Im Backofen (Mitte) 35 Min. backen.