

Rezept

Spinatpastete

Ein Rezept von Spinatpastete, am 18.04.2024

Zutaten

1 kg Blattspinat	Salz
1/2 Bund Minze	1-2 getrocknete Chilischoten
1 TL gemahlener Kreuzkümmel	Pfeffer
1 Packung Strudelteig oder Yufka- oder Filoteig (Kühltheke, 250 g)	3 Eier
300 g Schafskäse (Feta)	300 g Joghurt (nach Belieben aus Schafsmilch)
	4 EL Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 750 kcal

Zubereitung

1. Den Spinat verlesen, putzen und in stehendem kaltem Wasser gründlich waschen. Den Spinat in Salzwasser sprudelnd kochen lassen, bis er zusammenfällt. Kalt abschrecken und abtropfen lassen. Gut ausdrücken und grob hacken. Die Minze waschen und trocken schütteln, die Blättchen fein hacken. Die Chilischoten zerkrümeln und mit der Minze unter den Spinat rühren, mit Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Teigblätter vorsichtig (sie zerreißen sehr leicht) voneinander lösen und in Größe des Bodens einer hohen ofenfesten Form zuschneiden. Die Eier mit dem Joghurt verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Schafskäse fein zerkrümeln.
3. Jeweils 2 Teigblätter aufeinanderlegen. Dann alles folgendermaßen in die Form schichten: Teigblätter, je 1 gehäuften EL Spinat und Schafskäse sowie 1 kleine Schöpfkelle Eiercreme. Mit einer Lage Teig abschließen und das Olivenöl darauflaufen lassen. Die Pastete im Ofen (Mitte) etwa 35 Min. backen, bis sie schön gebräunt ist. Etwa 5 Min. stehen lassen, dann in Stücke schneiden.