

Rezept

# Spinatwähe

Ein Rezept von Spinatwähe, am 07.08.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> Mehl (Type 1050)	Salz
<b>1 EL</b> Zitronensaft	<b>175 g</b> kalte Butter in Stückchen
<b>2</b> Eier	<b>125 g</b> Kräuterfrischkäse
<b>2 EL</b> Milch	Pfeffer
Muskat	<b>1 Bund</b> Basilikum, gehackt
<b>50 g</b> geriebener Parmesan	<b>250 g</b> TK-Blattspinat Minis

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 690 kcal

## Zubereitung

1. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Mehl und 1 TL Salz aufhäufen. Zitronensaft und Butter in die Mitte geben und alles schnell mit kalten Händen zu einem Teig verkneten. In Folie gewickelt in den Kühlschrank legen.
2. Eier trennen. Eigelbe, Frischkäse, Milch, Salz, Pfeffer, Muskat und Basilikum verquirlen. Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen und unterziehen.
3. Den Teig ausrollen und in eine gefettete Springform (26 cm) legen. Mehrfach mit einer Gabel einstechen. Parmesan aufstreuen. Eier-Mix hineingießen und die gefrorenen Spinat-Minis gleichmäßig in den Teig drücken. Im Ofen (unten) ca. 30 Min. backen.