

Rezept

Spinatwähe

Ein Rezept von Spinatwähe, am 27.04.2024

Zutaten

250 g Mehl (Type 1050)	Salz
1 EL Zitronensaft	175 g kalte Butter in Stückchen
2 Eier	125 g Kräuterfrischkäse
2 EL Milch	Pfeffer
Muskat	1 Bund Basilikum, gehackt
50 g geriebener Parmesan	250 g 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.