

Rezept

Türkische Spinatpastete

Ein Rezept von Türkische Spinatpastete, am 14.07.2024

Zutaten

1 kg Spinat	Salz
1 Bund Frühlingszwiebeln	70 g Butter
4 Eier	400 g Schafkäse
Pfeffer	Muskatnuss
frisch gerieben	500 g Yufkateig (aus dem türkischen Lebensmittelladen)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 570 kcal

Zubereitung

1. Den Spinat gründlich waschen, eventuell harte Stiele entfernen. Spinat tropfnass in einen Topf geben, salzen. Bei geschlossenem Deckel und großer Hitze in etwa 3 Min. zusammenfallen lassen. Durch ein Sieb abgießen, abkühlen lassen.
2. Die Frühlingszwiebeln waschen und putzen, mit dem zarten Grün schräg in Ringe schneiden. 20 g Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Frühlingszwiebeln darin 1 Min. anbraten, abkühlen lassen.
3. In einer Schüssel die Eier mit dem zerbröselten Schafkäse verschlagen. Den Spinat ausdrücken, grob hacken, mit den Frühlingszwiebeln sorgfältig untermischen. Mit Pfeffer, Salz und Muskatnuss würzig abschmecken.
4. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die restliche Butter schmelzen und mit 2 EL heißem Wasser verrühren. Eine Auflaufform (ca. 20 x 30 cm) ausfetten. Die Hälfte der Teigblätter so einlegen, dass sie am Rand überlappen und man sie später etwas über die Füllung schlagen kann. Jedes Teigblatt dabei mit der flüssigen Butter bepinseln. Die Spinat-Käse-Füllung hineingeben und gleichmäßig verstreichen. Den Teig am Rand darüber schlagen.
5. Die restlichen Teigblätter auf die Größe der Auflaufform zuschneiden (geht am besten mit einer Küchenschere). Mit Butter bepinseln und auf die Füllung legen, am Rand etwas andrücken. So weiter verfahren, bis alle Teigblätter aufgebraucht sind. Die Oberfläche mit Butter einpinseln und die Pastete im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 45 Min. backen. In der Türkei trinkt man dazu Ayran: Naturjoghurt mit kaltem Wasser und einer Prise Salz gemixt – besonders im Sommer sehr erfrischend!