

Spinatkuchen

Zutaten:

Teig:

- 250 g Mehl (1050 oder Vollkorn)
- 75 g Butter
- 3 EL Olivenöl
- 6-8 EL kaltes Wasser
- ½ TL Salz

Belag:

- 400 g Tiefkühlblattsalat oder 1300 g frischer Spinat (gewaschen und verlesen)
- 4 Eier
- 3 Knoblauchzehen
- 2-3 EL Olivenöl
- 125 g Sahne
- 1 Stück Mozzarella (150 g), oder Parmesan oder Bergkäse
- Pfeffer schwarz, gemahlen
- Kräutersalz und /oder Instandgemüsebrühe
- 4 Strich Muskat

Zubereitung:

1. Olivenöl erhitzen, gehackten Knoblauch darin hellgelb anschwitzen, Spinat dazugeben und bei milder Hitze garen. Es sollte dabei möglichst wenig Flüssigkeit entstehen, diese also evtl. abgießen.
2. Masse vom Herd nehmen, mit Pfeffer, Salz, Gemüsebrühe würzen und alles etwas abkühlen lassen.
3. Backofen auf 200° vorheizen.
4. Teig in die Form (26-28 cm) geben
5. Eier verrühren, Sahne dazugeben, Mozzarella würfeln und alles mit dem Spinat vermischen.
6. Masse auf dem Teigboden verteilen und auf der mittleren Backofenschiene 30 – 40 Min. goldgelb backen.