

Vegetarische Spinattorte

Zutaten für 4 Portionen:

Teig: 300g Mehl – 80g Butter – Salz – *Belag:* 1kg Spinat – Salz – 3 Schalotten – 5 Knoblauchzehen – 60g Butter – ca. 0,2l Milch – Pfeffer – 50g geriebener Käse – 100g Quark – 100g Crème fraîche – 2 Eier

Zubereitung:

- Für den Teig Mehl, Butter und Salz mit etwas Wasser zu einem geschmeidigen Teig verkneten. In Folie einwickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen
- Spinat putzen und gründlich waschen
- Wenig Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und den Spinat darin zusammenfallen lassen. In ein Sieb geben und abtropfen lassen
- Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln
- 30g Butter zerlassen. Schalotten und Knoblauch darin anbraten und den Spinat untermischen. Beiseite stellen
- Die restliche Butter in einem Topf zerlassen, ca. 30g Mehl untermischen und mit Milch ablöschen. Unter ständigem Rühren aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen
- Die Eier trennen und das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen
- Spinat, geriebenen Käse und Sauce mit Quark, Crème fraîche und Eigelb mischen. Eiweiß unterheben und alles nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Ofen auf 200°C vorheizen
- 2/3 des Teiges ausrollen und eine gefettete Springform damit auslegen. Dabei einen möglichst hohen Rand stehen lassen
- Den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen und die Spinatmasse darauf verteilen
- Den restlichen Teig ausrollen und in Streifen schneiden. Diese gitterförmig auf die Torte legen
- Im unteren Teil des Backofens ca. 45 Minuten backen

Wir wünschen guten Appetit!

