



Griechische Spinatpastete

mit Tomatensalat



30-40min



4 Personen

Mit diesem Rezept holst du dir die griechische Sonne und Leichtigkeit an den Tisch! Eine würzige Spinatpastete, aus frischem Baby-Spinat und cremigem Frischkäse, kommt in einen knusprigen Blätterteig-Mantel. Dazu gibt es einen saftigen Tomaten-Salat, ganz wie ihn die Griechen lieben. Das schmeckt wie im Urlaub auf den Kykladen!

Was du von uns bekommst

- Frischkäse ⁷
- Knoblauchzehe
- Babyspinat
- rote Zwiebel
- Tomaten
- Blätterteig ¹

Was du zu Hause benötigst

- 2 Eier ³
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- Auflaufform
- Backpapier
- Backrohr mit Umluftfunktion
- große Pfanne
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Eier (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 715.0kcal, Fett 50.8g, Eiweiß 16.4g, Kohlenhydrate 45.6g



1. Gemüse vorbereiten

Eine **Zwiebel** schälen, dann klein hacken. Den **Spinat** gut waschen und anschließend im Sieb abtropfen lassen. Den **Knoblauch** schälen und pressen oder fein hacken. Den Ofen auf 200°C Umluft vorheizen.



2. Teig vorbereiten

Einen **Blätterteig** in eine größere mit Backpapier ausgelegte Auflaufform auslegen, sodass der ganze Boden belegt ist. Nun den Teig ca. 5-7Min. ohne Füllung vorbacken.



3. Spinat andünsten

Inzwischen eine große Pfanne mit 2EL Wasser auf mittelhohe Stufe erhitzen. Die **Zwiebelwürfel** und den **Knoblauch** darin mit einer Prise Salz ca. 1-2Min. glasig anbraten. Anschließend den **Spinat** dazugeben, bei hoher Hitze zusammenfallen lassen und weitere ca. 2-3Min. schmoren. Zum Schluss mit einer Prise Zucker und Pfeffer verfeinern.



4. Füllung vorbereiten

In einer großen Schale den **Frischkäse** mit zwei Eiern verrühren, dann den **Spinat**, möglichst **ohne die entstandene Flüssigkeit**, hinzugeben und alles gut vermengen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Pastete zusammenstellen

Nun Die **Spinat-Füllung** auf dem vorgebackenen **Teigboden** verteilen und anschließend mit dem **zweiten Blätterteig** bedecken. Die **Pastete** für ca. 20-25Min. goldbraun backen.



6. Tomatensalat zubereiten

10Min. vor Backende die **Tomaten** halbieren, Strunk herausschneiden und anschließend in ca. 1cm dicke Spalten schneiden. Die andere **Zwiebel** in feine Streifen schneiden. **Tomaten** nun mit der **Zwiebel** und 1EL Olivenöl vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und bis zum Servieren ziehen lassen. Die **Spinatpastete** mit dem **Salat** servieren.