

Mara Hörner
Spinattarte mit Schafskäse und Birne

Montag, 6. November 2017
Rezept für ca. 8 Stücke

Dauer: 1,5 Stunden
Schwierigkeitsgrad: einfach
Mediterran

Zutaten:

Für den Teig:

200 g	Mehl
1 Prise	Salz
110 g	Butter
1	Ei

Für die Füllung:

1	große Zwiebel
200 g	Spinat
2 EL	Butter
etwas	Salz
etwas	Pfeffer
etwas	Muskat
200 g	Schmand
6	Eier
200 g	Schafskäse
2	Birnen
einige	Schnittlauchblüten (nach Belieben)

Zubereitung:

1. Alle Teigzutaten rasch zu einem glatten Teig verkneten.
2. Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Spinat verlesen, kalt abspülen und trocken schleudern.
4. Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Spinat zugeben und unter Wenden dünsten, bis er zusammengefallen ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzig abschmecken.
5. Für die Füllung Schmand und Eier in einer Rührschüssel verquirlen.
6. Den Backofen auf 180 Grad Umluft (Ober-/Unterhitze: 200 Grad/Gasherd: Stufe 3) vorheizen.
7. Eine Springform (Ø 26 cm) fetten oder mit Backpapier auslegen.
8. Den Teig nochmals kurz durchkneten. Dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund, etwa in Formgröße ausrollen.
9. Die Springform mit dem Teig auslegen, dabei einen Rand hochziehen (oder den Teig einfach mit den Fingern in der Form verteilen und festdrücken).
10. 150 g Schafskäse zerkrümeln und gleichmäßig auf dem Teigboden verteilen.
11. Birnen waschen, trocken reiben, entkernen und in feine Stücke schneiden.
12. Hälfte der Birnenstücke auf den Schafskäse streuen. Spinat ausdrücken und darauf verteilen.
13. Den Schmand-Eierguss gleichmäßig übergießen.
14. Übrigen Schafskäse zerbröckeln und mit den restlichen Birnenstücken auf der Füllung verteilen.
15. Spinattarte im heißen Backofen 25–30 Minuten goldbraun backen.

16. Vor dem Anrichten nach Belieben mit Schnittlauchblüten garnieren. Die Tarte schmeckt warm oder kalt serviert.

Pro Stück: 415 kcal / 1743 kJ

24 g Kohlenhydrate, 15 g Eiweiß, 29 g Fett