



Miriam's Genusskarussell

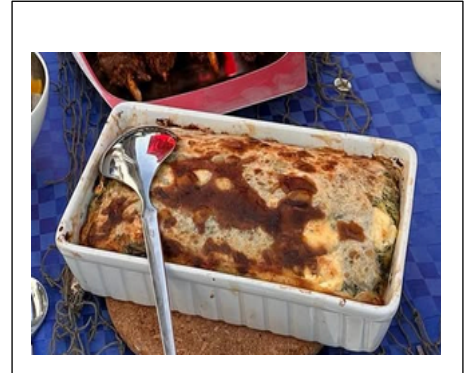
www.genusskarussell.ch

Schnelle Spinatpastete (Spanakopita)

Rezept: Betty Bossi und Foto: Miriam

Zutaten:

- 1 Paket Filoteig
- 200 gr. Feta
- 100 gr. Frischkäse
- 800 gr. Spinat gefroren gehackt
- 3 Eier
- 3 EL Butter flüssig
- Salz, Pfeffer, Muskat, Chilli
- 1 Zwiebel gehackt
- 2 Zehen Knoblauch frisch



Zubereitung:

Den Spinat auftauen, die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken und in etwas Butter anschwitzen. Den Spinat dazugeben kurz aufkochen und gut würzen.

Den Feta zerkrümeln und zum Spinat geben dann den Frischkäse und die Eier untermischen.

Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen, die Filoteigblätter einzeln mit Milch bepinseln und ein Blatt in die Form legen, darauf eine Schicht Spinat dann wieder Teig so lange bis alles aufgebraucht ist. Als letztes ein Blatt Teig den mit Milch und Butter bepinseln und so einschneiden wie man die Stücke dann haben möchte.

Den Ofen auf 160 C° Umluft vorheizen und den Auflauf ca. 60 min backen bis der Auflauf schön hellbraun ist.