

Spinattorte

Man nehme:

- 400 Gramm Mehl
- ca. 4 Esslöffel Olivenöl
- ca. 120 ml Wasser
- 1 Prise Salz
- 6 Eier
- 600 Gramm Tiefkühlblattspinat
- 250 Gramm Speckwürfel
- 250 Gramm Magerquark
- 150 Gramm Vollmilchjoghurt
- Pfeffer, Muskatnuss, Salz und Fett (für die Backform)



Mehl, Salz, Olivenöl und Wasser in eine Schüssel geben und zu einem Teig verkneten. Wenn der Teig zu bröselig bleibt, noch Öl und Wasser zufügen. Den Teig in 7 Stücke teilen und Kugeln daraus formen. Die Teigkugeln mit Olivenöl bepinseln und 20 Minuten ruhen lassen.

In der Zeit 2 der Eier hart kochen, abschrecken, pellen und würfeln. In einem Topf die Speckwürfel anbraten und den aufgetauten Spinat dazugeben, erhitzen und nach Geschmack würzen. Den Magerquark etwas abtropfen lassen, mit dem Joghurt und den restlichen 4 Eiern verrühren. Spinat und Quark gut vermengen.

Den Ofen auf 180°C vorheizen, eine runde Springform einfetten oder mit Backpapier auslegen.

Teigkugeln ausrollen und die Teigplatten mit der Spinatmasse bestrichen abwechselnd in die Springform schichten. Oberste Schicht ist eine Teigplatte. Diese letzte Teigplatte mit Olivenöl bepinseln und die Torte 45 Minuten backen (Ofenmitte).

Als Beilage eignet sich ein bunter gemischter Salat.

Spinattorte mit Blätterteig

Man nehme:

- 1 Pk. Tiefkühl-Blätterteig
- 500 g Spinat
- 50 g durchwachsener Speck, gewürfelt
- 1 Zwiebel; gewürfelt
- 5 Eier 1/4 l Saure Sahne
- 2 El. Speisestärke
- Muskat, Salz und Pfeffer
- 175 g Käse; gerieben

Tiefgefrorenen Blätterteig auftauen. Spinat in kochendem Wasser einmal aufkochen, abgießen, abschrecken. Es kann auch TK-Spinat verwandt werden.

Speck ausbraten, mit gewürfelter Zwiebel dünsten. Eier, saure Sahne, Speisestärke, Muskat, Salz, Pfeffer verquirlen. Kuchenform mit Teig auslegen. Boden mehrmals einstechen und den Spinat sowie den geriebenen Käse darauf verteilen, mit der Eimasse auffüllen, in vorgeheiztem Backofen bei 225 °C (untere Schiene) ca. 15 Min. backen und bei 180 °C auf der Mittelschiene weitere 25 Minuten backen.