

Rezept

Spinat-Feta-Kuchen

Ein Rezept von Spinat-Feta-Kuchen, am 30.06.2024

Zutaten

1 kg Spinat	Salz
1 große Zwiebel	2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl	gemahlener Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	1 Bund Frühlingszwiebeln
1 Bund Petersilie oder Dill	250 g Schafkäse (Feta)
100 ml Milch oder Joghurt	3 Eier
3 große Blätter Yufka-Teig	50 g zerlassene Butter
1 Eigelb und 1 EL Milch zum Bestreichen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Das Spülbecken mit kaltem Wasser füllen. Spinat reinwerfen und im Wasser hin und her schwenken. Rausholen und auf diese Art so oft waschen, bis das Wasser nicht mehr schmutzig wird. Beim Waschen welke Blätter rausfischen. Und zum Schluss ganz dicke Stiele vom Spinat abknipsen.
2. Einen großen Topf zu einem Drittel mit Wasser füllen und auf den Herd stellen. Aufkochen und salzen. Spinat hineingeben und 1-2 Minuten kochen lassen, bis die Blätter zusammenfallen. Spinat in ein Sieb schütten und kaltes Wasser drüberlaufen lassen. Den Spinat gut ausdrücken und hacken.
3. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Öl erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin unter Rühren ein paar Minuten bei mittlerer Hitze braten. Spinat dazugeben und kurz weiterbraten. Wenn sich dabei viel Flüssigkeit bildet, einkochen lassen. Spinat mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
4. Von den Frühlingszwiebeln die Wurzelbüschel abschneiden. Zwiebeln waschen und mit dem knackigen Grün in Ringe schneiden. Petersilie oder Dill waschen und trockenschütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Beides unter der Spinat mischen. Schafkäse zerbröckeln und mit der Milch oder dem Joghurt fein pürieren. Die Eier unterrühren.
5. Backofen auf 180 Grad vorheizen (Umluft ohne Vorheizen: 160 Grad). Die Teigblätter vorsichtig voneinander lösen. Jedes Teigblatt dünn mit Butter bepinseln, die Teigblätter übereinander legen und in eine Springform (28 cm Ø) oder in eine hitzebeständige Form legen – die Teigränder hängen über den Formrand.
6. Den Spinat mit der Käsemasse mischen und auf den Teigblättern verteilen, glatt streichen. Die überhängenden Teigränder nach innen klappen.

7. Den Kuchen in den Ofen (Mitte) schieben und knapp 1 Stunde backen, bis er schön gebräunt ist. Dabei nach der Hälfte der Zeit das Eigelb mit der Milch verquirlen und den Teig damit einpinseln. Vor dem Servieren mindestens 10 Minuten stehen lassen, dann in Stücke schneiden.