

Spinattorte

Zutaten:

1 P. gefr. Blätterteig
1 P. gefr. Blattspinat
3 Zwiebeln
3 Z. Knoblauch
50 g Räucherspeck **oder** 250 g (tiefgefrorenen) Lachs
5 Eier
1 B. süße Sahne
2 gestr. EL Speisestärke
Muskat, weißer Pfeffer, Salz
175 g. geriebener Käse (z.B. Gouda)

Zubereitung:

Blätterteig nach Vorschrift auftauen, Spinat auftauen lassen u. Wasser herausdrücken.
Ggf. Speckwürfel ausbraten, gewürfelte Zwiebeln u. Knoblauch dünsten.
Eier, Sahne, Gewürze verquirlen.
Auflaufform ausfetten u. mit Blätterteig auslegen, Boden mehrmals einstechen. Ca. 90 g. Käse, darauf die Hälfte der Zwiebeln u. Spinat einfüllen. Übrige Zwiebeln (ggf. den Lachs) u. restl. Käse darübergeben. Mit Eiermasse auffüllen.
Im auf 225 Grad vorgeheizten Backofen auf Unterschiene 15 Min. Backen, dann auf 180 Grad auf Mittelschiene 25 weitere Min. backen.