

Zutaten:

Teig

300 g Mehl
1 TL Weinstein-
backpulver
150 g Butter
1 Pr. Kräutersalz
1 Ei
100 g geriebener Käse
150 g Sahne

Füllung

750 g Spinat
250 g Feta-Käse
1 Zwiebel
200 g Schmand
(alternativ je 100 g
saure Sahne und
Crème Fraiche)
3 Eier
Salz, Pfeffer, Muskat
Knoblauch



Zubereitung:

Alle Zutaten für den Mürbeteig verkneten und kalt stellen. Spinat putzen, waschen und blanchieren, alternativ auftauen lassen. Schafskäse würfeln. Zwiebel schälen und würfeln, andünsten. Schmand und Eier verrühren, pikant abschmecken. Mit Gemüse und Käse mischen. Ein Drittel des Teiges ausrollen und mit dem Bäckermeister ein Gitter herstellen. Den restlichen Teig ausrollen und an eine VEMMiNA Form anpassen. Füllung in der Form verteilen, das Gitter darauf stürzen und im vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten backen. Ober-/ Unterhitze: 180 °C, Heißluft: 160 °C, Gas: Stufe 3-4

Backzeit: 45min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 180Â°C

Umluft: 180Â°C

Gas: 180Â°C