



Spinat-Pie mit Ei

Zutaten:

ca. 500g Baby-Spinat
3 gekochte Eier
2 rohe Eier
2 EL Frischkäse
100g Parmesan
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Paprika
getr. Tomaten
Butter
Kräuter
Salz, Pfeffer
Chilliflocken
Tarte-Teig
Springform



Zubereitung:

Legen Sie sich so viele getrocknete Tomaten wie Zwiebel bereit.

Schälen Sie Zwiebel und Knoblauch, schneiden Sie beides in feine Streifen oder Würfelchen. Erhitzen Sie Butter in einem Topf. Geben Sie Knoblauch und Zwiebel dazu. Schneiden Sie Paprika in feine Streifen und schneiden Sie die getrockneten Tomaten klein. Geben Sie alles mit in den Topf zu den Zwiebeln. Lassen Sie alles schön anschwitzen. Geben Sie Kräuter und Spinat dazu, würzen Sie mit etwas Salz und Pfeffer. Machen Sie den Deckel drauf und lassen Sie den Spinat durchziehen, bis er vollständig zusammengefallen ist.

Bestreichen Sie die Springform mit etwas Butter und legen Sie die Springform mit dem Tarte-Teig aus.

Reiben Sie den Parmesan. Geben Sie den Frischkäse zum Spinat, vermengen Sie alles gut und heben Sie den Parmesan unter. Je nach dem wie fest Ihre Masse ist, geben Sie noch 1 bis 2 rohe Eier in die Masse und vermengen Sie alles gut.

Füllen Sie den Tarte-Teig in der Springform mit der Spinatmasse und platzieren Sie die geschälten, gekochten Eier darauf.

Schneiden Sie einen Deckel aus dem Tarte-Teig und bedecken Sie die Springform damit. Wenn Sie mögen, bestreichen Sie den Teig mit Eigelb. Geben Sie den Spinatpie anschließend bei etwa 220°C für 10 bis 15 Minuten in den Ofen. Wenn der Tarte-Teig durch ist, ist das Gericht fertig.

Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.