

# **Käse - Spinat - Pie**

## **Zutaten Teig:**

500 g Mehl  
1 TL Salz  
250 g Butter  
250 ml Wasser

## **Zutaten Füllung:**

500 g Tiefkühl-Blattspinat  
3 EL Olivenöl  
500 g Ricotta - Käse  
1 Zwiebel  
3 Knoblauchzehen  
4 EL Mehl  
80 g Parmesankäse  
6 hart gekochte Eier  
Salz, Pfeffer, Oregano

## **Zutaten für den Deckel:**

1 Eigelb  
1 EL Milch  
Öl, Parmesankäse

## **Zubereitung:**

- Mehl, Butter, Salz und Wasser zu einem glatten Teig verkneten.
- Teig ca. 3 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
- Zwiebel und Knoblauch klein hacken.
- Spinat auftauen und mit Öl, der Zwiebel und dem Knoblauch ein paar Minuten dünsten.
- Spinatmasse abkühlen lassen.
- Ricotta mit Mehl und Parmesankäse vermischen.
- Spinat dazugeben und gut durchrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen.
- Den Teig je zur Hälfte rund ausrollen.

- Eine gefettete Pieform (Springform) mit einer Teighälfte belegen (Rand überstehen lassen bzw. hochziehen).
- Teig mit Öl bestreichen und die Spinat-Käsemasse einfüllen.
- Die Eier halbieren und in die Füllung drücken.
- Die zweite Teigplatte auflegen.
- Teigränder fest zusammendrücken.
- Eigelb mit Milch, Öl und Parmesankäse mischen.
- Den Teigdeckel mit der Eigelbmischung bestreichen
- Bei 200° C ca. 70 Minuten goldgelb backen.
- Vor dem Anschneiden etwas auskühlen lassen.