

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.