



Blätterteigpastete mit Spinat

Zeit gesamt
1h 10min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 8 Portionen

Blattspinat, tiefgefroren	500 g
Zwiebeln, gelb	1 St.
Butter	2 EL
Salz	
Pesto alla Genovese	4 EL
Frischkäse, natur	200 g
Pfeffer, schwarz	
Eier	6 St.
Blätterteig	1 St.
Schlagsahne	1 EL

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf, Springform 28 cm Durchmesser, Sieb

1. Spinat auftauen lassen. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Spinat gut ausdrücken. In einem Topf Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebeln ca. 1 Min. anschwitzen. Spinat zufügen und ca. 3 Min. mit anbraten, dabei leicht salzen. Abkühlen lassen.
2. In einer Schüssel Pesto und Frischkäse verrühren, Spinat unterheben und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. 2 Eier unterrühren.
3. Blätterteig auf wenig Mehl zu einem Quadrat (ca. 40 x 40 cm) ausrollen. Eine am Boden mit Backpapier belegte Springform (26 cm Durchmesser) damit auskleiden, der Teig sollte dabei über den Rand hängen.
4. Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Spinatmasse einfüllen und mit einem Löffel 4 Vertiefungen hineindrücken. Übrige Eier nacheinander aufschlagen und jeweils eins in jede Vertiefung geben. Teig darüberschlagen und mit Sahne bepinseln. Blätterteigpastete mit Spinat im Backofen ca. 35–40 Min. goldbraun backen. Heiß oder lauwarm servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu schmeckt ein [Avocado-Orangen-Salat](#).

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 290 kcal

Kohlenhydrate 16 g

Eiweiß 11 g

Ballaststoffe 2 g

Fette 19 g
