



Herzhafter Käsekuchen mit Spinat

Zeit gesamt
🕒 3h 20min

Zubereitungszeit
🕒 20min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Salzstangen	200 g
Butter	225 g
Blattgelatine	6 St.
Zitronen	1 St.
Babyspinat	200 g
Zwiebeln, gelb	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Öl	2 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Frischkäse, natur	400 g
Mascarpone	250 g
Schlagsahne	400 ml
Cayennepfeffer	

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, große Pfanne, Backpapier, Handrührgerät mit Schneebesens,
Springform 26 cm Durchmesser

1. In einen Gefrierbeutel Salzstangen geben und fein zerkrümeln. In einem Topf Butter schmelzen und mit Salzstangen vermengen. Masse in eine Springform geben und am Boden mit der Hand leicht festdrücken. Im Kühlschrank beiseitestellen.
2. In einer Schüssel Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen. Zitrone heiß abwaschen, etwa 2 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen.
3. Spinat waschen und abtropfen lassen. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken. In einer Pfanne 2 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen. Zwiebel und Knoblauch ca. 2 Min. farblos anschwitzen. Spinat zugeben und ca. 3 Min. zusammenfallen lassen. Spinat mit Salz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen.
4. In einer Schüssel Frischkäse mit Mascarpone, Zitronenschale und 1 EL Zitronensaft glatt rühren. In einem hohen Gefäß Schlagsahne mithilfe eines Handrührers mit Schneebesens steif schlagen.
5. Blattgelatine ausdrücken und in einem Topf auf mittlerer Stufe erwärmen, bis sie flüssig ist. 1–2 EL Creme vorsichtig einrühren. Anschließend Gelatine in die Schüssel geben und mit der restlichen Creme verrühren. Zuerst Schlagsahne vorsichtig unterheben, anschließend Spinat unterheben. Spinatmasse auf dem Boden verteilen und im Kühlschrank min. 3 Std. kalt stellen.
6. Herzhaften Käsekuchen portionieren und mit Cayennepfeffer bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	291 kcal
Kohlenhydrate	14 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	23 g