



Lachs-Spinat-Pie

 Dauer
60 min.

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Blattspinat, tiefgefroren	750 g
Butter	120 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	200 g
Backpulver	1 TL
Zwiebeln, gelb	2 St.
Pfeffer, schwarz	
Mozzarella	2 St.
Dill, frisch	50 g
Eier	3 St.
saure Sahne	200 g
Milch	125 ml
Räucherlachs	200 g

Zubereitung

Spinat auftauen. Butter zum Temperieren aus dem Kühlschrank nehmen. In einer Schüssel 100 g Butter, Salz, Mehl, Backpulver und 2–3 EL kaltes Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Teig ausrollen und eine gefettete Pieform (Ø ca. 28–30 cm) damit auskleiden und kühl stellen.

Zwiebeln halbieren, schälen und würfeln. In einer Pfanne übrige Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebeln ca. 2 Min. glasig dünsten. Spinat gut ausdrücken, zufügen und ca. 2 Min. erwärmen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Mozzarella abtropfen und in kleine Stücke zupfen. Dill waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. In einer Schüssel Eier, saure Sahne, Milch, Dill, Salz und Pfeffer verquirlen.

Spinat auf den Teig geben. Lachs darauf verteilen, mit Mozzarella bestreuen. Eiermilch darübergießen und im Ofen ca. 45 Min. backen. In Stücke geschnitten heiß oder kalt servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	901 kcal		
Kohlenhydrate	53 g	Ballaststoffe	6 g
Eiweiß	40 g	Fette	56 g