

## Lachs-Spinat-Pie

Zeit gesamt

1h



Schwierigkeit Einfach



#### Zutaten

für 4 Portionen

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

### Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlere Pfanne

- 1. Spinat auftauen. Ofen auf 200° Grad ( Ober-/Unterhitze) vorheizen. Butter zum Temperieren aus dem Kühlschrank nehmen. In einer Schüssel 100 g Butter, Salz, Mehl und 2–3 EL kaltes Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Teig ausrollen und eine gefettete Pieform (ø ca. 28–30 cm) damit auskleiden. Kühl stellen.
- 2. 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.
- 3. 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.
- 4. Spinat auf den Teig geben. Lachs darauf verteilen, mit Mozzarella bestreuen. Eiermilch darübergießen und im Ofen ca. 45–50 Min. backen. In Stücke geschnitten heiß oder kalt servieren.

#### **Guten Appetit!**

Tipp: Falls ihr euch die Herstellung des Teigs sparen wollt, könnt ihr auch einfach auf einen Fertigteig zurückgreifen.

Tipp 2: Wenn der Rand des Pies zu schnell zu dunkel wird, diesen einfach lose mit Alu-Folie abdecken.

# Nährwerte (pro Portion)

| Kaloriengehalt | 914 kcal |
|----------------|----------|
| Kohlenhydrate  | 56 g     |
| Eiweiß         | 41 g     |
| Ballaststoffe  | 7 g      |
| Fette          | 56 g     |