Osterfladen mit Spinat

Für den Teig:

- 250 g Mehl,
- 125 g Butter,
- 1 Prise Salz,
- ganz wenig Wasser

Für die Auflage:

- 500 g tischfertiger Spinat,
- 2 bis 3 Eier,
- 4 bis 6 EL Rahm,
- Salz,
- Muskat,
- Pfeffer

Zubereitung:
Mit Mehl, Butter, Zucker, Salz und Wasser einen geschmeidigen Teig kneten. In einer Springform (26 cm Durchmesser) den Teig flachdrücken und am Rand etwa 2 cm hochziehen.

Spinat mit Eiern und Rahm mischen und mit den Gewürzen abschmecken. Die Spinatmasse auf den Teigboden geben und in dem auf 200 Grad vorgeheizten Backofen für ca. 30 Minuten backen. Danach ein Stück Alufolie darüber geben und nochmals 5 Minuten backen lassen, damit der Boden auch gut durchbäckt.

Quelle: *unbekannt*

Variante für die Spinatauflage

Für den Teig:

- 250 g Mehl,
- 125 g Butter,
- 1 Prise Salz,
- ganz wenig Wasser

Für die Auflage:

- 500 g Spinat,
- 1 Zwiebel,
- 2 bis 3 Knoblauchzehen,
- 100 g Reibkäse,
- 150 g Schichtkäse oder abgetropfter Quark,
- 2 bis 3 Eier,
- Salz,
- Pfeffer aus der Mühle,
- Koriander,
- Muskatnuß

Zubereitung:

Den frisch gekochten und gehackten oder aufgetauten Spinat in einem Haarsieb abtropfen lassen. Butterfett in einem Topf erhitzen, darin die feingehackte Zwiebel und die feingehackten Knoblauchzehen glasig dünsten. Den abgetropften Spinat hinzugeben und bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten dünsten. Dann in einer Schüssel abkühlen lassen. Käse, Eier und die Gewürze mit einer Gabel daruntermischen. Mit Salz abschmecken.

Quelle: *unbekannt*

Die Osterseiten (http://www.osterseiten.de)
copyright © by Josef Dirschl, www.osterseiten.de - info@osterseiten.de
ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED