



Spinatgratin mit Pecoretta, Lasagnacce und Ei

Pecoretta ist ein Salzlakenkäse aus Schafmilch von der Schafmilchkäserei Koster in Wald ZH. Er wird ähnlich wie der griechische Feta hergestellt und kann auch durch diesen ersetzt werden. Wem aber gute und lokale Produkte am Herzen liegen, dem sei der Pecoratta wärmstens empfohlen.

Die Lasagnacce sind eine Pastasorte aus Kalabrien, es sind flache Pastaquadrate mit stark gewellten Rändern, gekocht sind sie etwa 5cm gross. Wie der Name andeutet lassen sie in Lasagnes oder lasagneähnlichen Gerichten verwenden. In diesem Gericht sind sie der Boden für die Spinat-Pecoratta-Füllung und bilden auch den Deckel des Gratin, der nach dem Backen so schön leicht knusprig wird.

Sozusagen als Krönchen setzt man ein Ei auf den vorgebackenen Gratin, danach gehts nochmals für ca. 15 Minuten in den Ofen, damit das Eiweiss stockt, das Eigelb aber noch leicht flüssig bleibt. Beim Anschneiden rinnt das Eigelb durch den Gratin - köstlich!

Zutaten (1 grosse Portion)

200g	Blattspinat (aufgetaut)
1	Eschalotte
1dl	Gemüsebouillon
8-10	Stück Lasagnacce (ca. 60g)
80g	Pecoretta
40g	Quark halbfett
1	Eigelb
1	Ei
15g	Tafelbutter
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
	Paprika süss

Zubereitung

Lasagnacce in Salzwasser gut weich kochen (etwas länger als auf der Packung angegeben). Lasagnacce abschütten und auskühlen lassen.

Eschalotte hacken und in Butter glasig dünsten. Spinat zugeben und kurz mitdünsten. Gemüsebouillon dazugießen und 10-12 Minuten lebhaft köcheln lassen. Die Bouillon sollte dabei etwas einkochen. Spinat auskühlen lassen.

3/4 des Pecoratta zerbröseln und zum Spinat geben. Eigelb zugeben und mit Pfeffer und nicht zu knapp mit Muskatnuss würzen, gut vermischen und eventuell mit etwas Salz abschmecken.

Ofen auf 200° vorheizen.

Butter schmelzen. Ein Gratinform ausbuttern und mit 5 Lasagnacce belegen. Spinatmasse darüber verteilen. 3-4 weitere Lasagnacce halbieren und auf den Spinat legen, dabei leicht in den Spinat eindrücken.

Rest des Pecoretta mit einem halben Esslöffel Quark vermischen und über den Gratin verteilen. Mit etwas flüssiger Butter beträufeln. In der Mitte des Gratins eine Delle eindrücken. Gratin in die Mitte des Ofens schieben und 10 Minuten vorbacken.

Gratin aus dem Ofen nehmen. Ein Ei aufschlagen und in die Delle geben, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und für weitere 12 bis 15 Minuten in den Ofen schieben. Das Eiweiss sollte stocken, das Eigelb aber die dunkle gelbe Farbe behalten, ein Zeichen, dass es noch flüssig ist.







