



Reiskuchen mit Spinat und Feta

Es ist zwar eine Wähe nach Schweizer Art, doch die Füllung ist ganz und gar griechisch: Reis, Spinat und reichlich Feta. Sie vereint zwei griechische Gerichte, den Spinatreis Spanakorizo und die Spanakopita, die mit Feta und Spinat gefüllte Pastete. Die Wähe schmeckt sowohl frisch gebacken als auch lauwarm serviert als einfaches und schmackhaftes Hauptgericht. Zu kleinen Stücken geschnitten ist sie eine schöne Bereicherung auf einem Apero-Buffer.

Tipp: Der Pecoretta von der Schafmilchkäserei Koster Schafmilchkäserei Koster in Wald ist eine sehr gute Alternative zu Feta aus dem Grosshandel.

Zutaten (Backblech ø24cm)

1	Blätterteig
160g	Risottoreis (Carnaroli)
200g	Blattspinat TK
30g	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
2	Eier
5cl	Milch
5cl	Vollrahm
180g	Feta (Pecoretta)
	Muskatnuss, Salz, Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Das Backblech ausbuttern und mit dem Blätterteig belegen. Boden mit einer Gabel dicht einstechen. Bis zum befüllen im Kühlschrank lagern.

Reis in reichlich Salzwasser gar kochen. Je nach Vorliebe kann er noch leicht körnig

oder ganz weich sein. Reis in ein Sieb abgiessen und mit einer Gabel auflockern. Auskühlen lassen.

Aufgetauter Blattspinat leicht ausdrücken und grob hacken. Zwiebel und Knoblauch hacken. Feta zu ca. 1cm grossen Würfeln schneiden.

Zwiebel in Bratbutter glasig dünsten, Knoblauch und Blattspinat zugeben und 6-7 Minuten mitdünsten. Auskühlen lassen.

Eier und Milch miteinander verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Reis, Spinat und 2/3 des Feta miteinander vermischen. Eiermilch untermischen.

Ofen auf 200° vorheizen.

Füllung auf den Teig geben und glatt streichen. Den Rest der Feta-Würfel auf der Füllung verteilen und leicht eindrücken.

Wähe auf der untersten Rille in den Ofen einschieben und ca. 35 Minuten backen. Vor dem Anschneiden leicht abkühlen lassen.









