



## Spinatpastete mit Ricotta und Ei

Hartgekochte Eier und Ricotta machen die Spinatfüllung mild und geschmeidig. Da empfiehlt es sich, den Spinat kräftig mit Kräutersalz zu würzen.

### Zutaten (Ø19 cm, 2 Portionen)

Salziger Mürbeteig (von da, 1x Rezeptmenge)

500g gehackter Spinat (fixfertig, tiefgefroren)

1 kleine Zwiebel

2 hartgekochte Eier

1 Ei roh

100g Ricotta

Kräutersalz

Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Bratbutter

1 Eigelb zu bestreichen

### Zubereitung

Spinat antauen. Zwiebel fein hacken und kurz in Bratbutter anziehen. Spinat zugeben und dünsten. Der Spinat sollte möglichst trocken werden und kein Wasser mehr ziehen.

Spinat auskühlen lassen. Eier in Würfelchen hacken, Ricotta zerbröseln, das rohe Ei zugeben. Alles mit dem Spinat vermischen. Mit Pfeffer und reichlich Kräutersalz würzen.

1/3 des Teiges für den Deckel zwischen zwei Folien auswallen (siehe Mürbeteigrezept). Der Teig darf recht dünn werden. Umgekehrtes Backblech auf den Teig drücken, damit eine schöne Rondelle entsteht. Überschüssiger Teig entfernen.

Die restlichen 2/3 des Teiges für den Boden auswallen, auf das Backblech stürzen,

Rand nachformen. Am besten geht das mit nassen Fingern. Boden mit einer Gabel dicht einstechen und 10 Minuten bei 200° in der Backofenmitte blind backen.

Boden ca. 5 Minuten auskühlen lassen und die Füllung darauf verteilen. Gegen die Mitte soll die Füllung dicker werden, so wie ein sanfter Hügel. Deckel darüber stürzen und mit nassen Fingern am Rand etwas andrücken und nachformen. In der Mitte ein Loch einstechen (Dampfabzug) und Deckel mit einer Gabel einstechen.

40 Minuten bei 200° backen. 5 Minuten vor Backende Oberfläche mit Eigelb einpinseln.

Vor dem Anschneiden 10 Minuten auskühlen lassen.



*Links: Frischer, mürber Ricotta von der Käserei Thysenwaldsberg, Bäretswil.  
Abgepackter Ricotta (vom Grossverteiler oder Italienerladen) muss zuerst in einem  
Gazetuch ausgepresst werden.*



*Gedeckte Spinatpastete mit Dampfabzug.*

