

- Rezept der Woche -

TARTA MIT SPINAT ODER MANGOLD

Zutaten für vier bis fünf Personen

- 2 Packungen Blätterteig (Macarena bevorzugt Dinkelblätterteig)
- ca. 300 g frischer Spinat oder Mangold
- 2 EL Sahne Schmand oder Sahne
- 150 g geriebener Gouda Käse oder Mozzarella
- 3 Eier
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- ca. 15 Tomaten (getrocknet in Öl)
- ca. 100 g Fetakäse
- Salz, Pfeffer, Zucker
- 1-2 EL Sonnenblumenöl

Zubereitung

- Backofen auf 200°C vorheizen
- Zwiebel und Knoblauchzehen klein schneiden. Spinat oder Mangold waschen und grob schneiden
- Die Tomaten in Streifen oder Stücke schneiden
- Öl in eine große Pfanne oder einen Wok geben. Darin die Zwiebel bei mittlerer Hitze glasig dünsten
- Sobald die Zwiebeln durchsichtig zu werden beginnen, die Tomaten zugeben und kurz andünsten
- Den Spinat oder Mangold und den Knoblauch zufügen und unter gelegentlichem Wenden etwa 10-15 Minuten mitdünsten (bis der Spinat zusammenfällt). Anschließend die Pfanne vom Herd nehmen
- Sahne oder Schmand dazugeben und vermischen
- Die Eier kurz schlagen, dazugeben und vermischen, dabei eine kleine Menge zur Seite legen, um später den Blätterteig zu bestreichen
- Mit Salz und Pfeffer würzen
- Die Hälfte des Goudas oder Mozzarellas dazugeben und vermischen
- Die Hälfte des Fetakäses zerbröseln, dazugeben und vermischen
- Blätterteig auf einem Blech mit Backpapier ausrollen
- Die Spinatmasse auf dem Teig verteilen und mit dem restlichen Käse bestreuen
- Mit dem zweiten Blätterteig die Masse zudecken und verschließen



- Den Deckel mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit dem restlichen Ei bestreichen
- Tarta mit Zucker bestreuen (max. 1 TL)
- ca. 30-40 min backen, der Blätterteig muss leicht braun werden

Guten Appetit!