Spanakopita

Rezept von V-ZUG AG



knuspriger Spinatstrudel

Zubereitung	45 Min.
Ruhezeit	10 Min.
Garzeit	25 Min.
Portionen	4
Gerät	CombairSteamer V2000 ab 2021

Füllung

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

500 g Blattspinat

Olivenöl zum Dünsten

1 Bund Petersilie

1 Bund Dill

1 unbehandelte Zitrone, etwas abgeriebene Schale und Saft

1 TL Salz

etwas Pfeffer

etwas Cayennepfeffer

etwas Muskatnuss

2 Eier

1 EL Maisstärke

300 g Feta, zerbröselt

Formen

8 Blätter Strudelteig

60 g Butter, flüssig

Füllung

Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Spinat waschen, gut abtropfen lassen und grob hacken. Petersilie und Dill hacken.

Zwiebel und Knoblauch in etwas Olivenöl in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Spinat beigeben, zugedeckt mitdünsten, bis er zusammenfällt. Kräuter daruntermischen.

Spinat gut ausdrücken und mit allen Gewürzen bis einschließlich Muskatnuss abschmecken. Eier und Maisstärke in einer Schüssel verrühren. Mit Feta zum Spinat geben und verrühren.

Formen

Boden der Springform mit Backpapier auslegen. Springformrand mit etwas flüssiger Butter einfetten. Ein Strudelteigblatt mit Butter bestreichen und mit der bestrichenen Seite nach oben in die Springform legen. Überschüssigen Teig über den Springformrand hängen lassen. Teigblatt sorgfältig am Boden und am Rand festdrücken. Form etwas drehen und den Vorgang wiederholen, bis alle Teigblätter aufgebraucht sind. Teig am Boden und am Rand nochmals festdrücken und mit einer Gabel einstechen.

Füllung in die Form geben. Überhängende Teigblätter nach innen legen und dabei leicht zerknittern. Teigrand mit restlicher Butter bestreichen.

Backen

Garraum mit PizzaPlus auf 210 °C vorheizen

Spanakopita auf einem Gitterrost auf der mittleren Auflage 25 Minuten backen.

Spanakopita aus der Springform lösen und 10 Minuten ruhen lassen.

Garschritte

Garraum auf 210 °C mit PizzaPlus (vor)heizen

Vorheizen beendet. Gargut einschieben.

PizzaPlus 210 °C während 25 Min.

Tipps

Alternativ kann gefrorener Spinat verwendet werden. Vorher auftauen und ausdrücken.

Zubehör

Gitterrost

Springform ø25 cm

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	26.01.2022