

Spinattorte mit Feldsalat

(für 4 Portionen)

- 500 g TK-Blattspinat, (aufgetaut)
- 2 EL Mandelstifte
- 5 getrocknete Datteln
- 1 Kugel Büffelmozzarella, (125 g)
- 1 Ei
- Salz, Chiliflocken
- 1 TL fein abgeriebene Bio-Zitronenschale
- 4 Blätter Yufka-Teigplatten (40 x 18 cm) oder Strudelteig (31 x 30 cm)
- 75 g zerlassene Butter

Zubereitung:

Spinat sehr gut ausdrücken und grob hacken. Mandelstifte auf einem Blech im heißen Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf der mittleren Schiene ca. 5 Min. hellbraun rösten. Auf einem Teller abkühlen lassen.

Datteln klein würfeln. Mozzarella abtropfen lassen und mit Küchenpapier trocken tupfen. 1 cm groß würfeln und zusammen mit den Datteln zum Spinat geben. Mandeln und Ei zugeben. Mit Salz, Chiliflocken und Zitronenschale kräftig würzen und alles gut mischen.

Eine ofenfeste Form (20 cm Durchmesser) sorgfältig mit Butter ausstreichen. 1 Teigblatt in die Form legen und vorsichtig in die Kanten drücken. Mit Butter bepinseln, ein zweites Teigblatt leicht versetzt darüberlegen und mit Butter bepinseln. Restliche Teigblätter ebenso darüberlegen und jeweils mit Butter bepinseln.

Die Spinatmasse einfüllen und die Teigecken darüber klappen. Mit der restlichen Butter bepinseln und auf einem Rost im heißen Ofen wie oben 25-30 Min. goldgelb backen. 5 Min. abkühlen lassen, dann am besten mit einem Sägemesser aufschneiden.

Yufka-Teig: Die hauchdünnen Teigplatten aus der Türkei ähneln am ehesten unserem Strudelteig. Man bekommt sie mittlerweile außer in türkischen Lebensmittelläden auch in der Kühltheke gut sortierter Supermärkte.

Als Beilage passt sehr gut ein Feldsalat.