



Verband Schweizer Gemüseproduzenten
Union maraîchère suisse
Unione svizzera produttori di verdura

Spinat-Jalousie (für 4 Personen)



ZUTATEN

TEIG

250g Weissmehl
1/4 TL Salz
60g Quark
1 Ei

FÜLLUNG

1 EL Rapsöl
1 kleine Zwiebel, gehackt
500g gehackter, tiefgekühlter Schweizer Spinat (ungewürzt)
200g Ricotta
2 Eier
Salz, Pfeffer



Verband Schweizer Gemüseproduzenten
Union maraîchère suisse
Unione svizzera produttori di verdura

ZUBEREITUNG TEIG

1. Für den Teig Mehl und Salz in einer Schüssel mischen.
2. Quark, Ei und Wasser vermischen und zugeben, von Hand zu einem Teig zusammenfügen. - Bei zu trockenem Teig 2 EL Wasser zugeben.
3. Mindestens 30 Minuten zugedeckt kühl stellen.
4. Spinat auftauen und gut ausdrücken.

ZUBEREITUNG FÜLLUNG

1. Für die Füllung Zwiebeln in Öl andünsten, Spinat dazugeben und bei schwacher Hitze einige Minuten dünsten, auskühlen lassen.
2. Ricotta und Eier verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen, unter den Spinat rühren.
3. Den Teig Rechteckig ca. 2 cm dick ausrollen.
4. Spinatmasse auf die eine Seite des Teigbodens verteilen.
5. Mit einem Küchenmesser feine Schlitze in die freie Teigfläche einritzen.
6. Teig Rand über die Füllung legen, mit Ei bepinseln und mit einer Gabel andrücken.

Im vorgeheizten Ofen bei 180°C 30-40 Minuten backen.

Quelle: Mirko Buri, mein-kuechenchef.ch