

NEUENBURGER SPINATKUCHEN



© Foto: Juliette Chrétien Rezept: Carlo Bernasconi

**Zubereitungsdauer ca. 60 min. /
Für 3-4 Personen als Hauptspeise**

Zutaten für den Teig:

275 g Mehl
125 g Butter
1 Prise Salz
Butter für die Form

Zutaten für den Belag:

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2-3 EL Butter
600 g frischer Spinat
Salz, Pfeffer aus der
Mühle, frisch geriebene
Muskatnuss
50 g Sbrinz
150 g Raclettekäse

Zutaten für den Guss:

2 Eier
1 EL Rahm
Salz & Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG:

Für den Teig das Mehl in eine Schüssel geben, die Butter in kleinen Stücken, das Salz und 4 Esslöffel Wasser hinzufügen und alles gründlich zu einem Teig verkneten. Den Teig 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Für den Belag die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken und in der Butter dünsten. Den Spinat hinzufügen und mitdünsten, bis er in sich zusammenfällt. Mit den Gewürzen abschmecken. Etwas abkühlen lassen. Den Sbrinz und den Raclettekäse grob raffeln und mit dem Spinat vermischen. Eine Kuchenform von 26 cm Durchmesser mit Backpapier belegen, den Rand einfetten und die Form mit dem Teig auskleiden. Den Spinat auf dem Teig verteilen.

Für den Guss alle Zutaten miteinander vermischen und über den Spinat geben. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen rund 30 Minuten backen.

Rezept: Carlo Bernasconi

Foto: Juliette Chrétien

Aus unserem Buch: Helvetia Vegetaria , Seite 64

MELDE DICH ZUM NEWSLETTER AN UND WIR SCHENKEN DIR 15% AUF DEINEN ERSTEN EINKAUF !