



Rezept der Woche

Spinattarte mit Schafskäse und Birne

200 g Mehl ½ TL Salz 110 g Frischkäse 1 Ei	zu einem Teig verkneten und eine halbe Stunde eingewickelt im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend nochmal kurz durchkneten und in eine gefettete Springform verteilen, dabei einen Rand hochziehen. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
100 g Schafskäse 1 Birne, gewürfelt	auf dem Teig verteilen.
1 große Zwiebel, gewürfelt	in einer Pfanne anschwitzen.
200 g frischer Spinat, gewaschen und grob gehackt	hinzugeben und mitdünsten, bis er zusammenfällt. Mit
Salz und Pfeffer Muskat	kräftig abschmecken. Die Mischung in die Springform verteilen.
200 g Schmand 6 Eier	miteinander verquirlen und über die Spinattarte verteilen. Weitere
100 g Schafskäse, zerkrümelt 1 Birne, gewürfelt	auf der Tarte verteilen und ca. 25 Minuten backen.

Mit Kräutern nach Belieben dekorieren und warm oder kalt servieren.

Guten Appetit!

KraftFeld Gartengemüse - Görbelheimer Mühle 1 - 61169 Friedberg

Tel. 0163 6374165 - hallo@kraftfeld-gartengemuese.de - www.kraftfeld-gartengemuese.de

