



# Spinattarte mit Ei

 Vegetarisch

## Zutaten

Hauptgericht

Für 4 Personen

- 1 rechteckig ausgewallter Blätterteig à 320 g
- 5 Eier
- 2 EL Sonnenblumenkerne
- 1 Zwiebel
- 600 g tiefgekühlter Blattspinat, vor Gebrauch aufgetaut und abgetropft
- 1 EL Olivenöl
- 150 g Blauschimmelkäse, z. B. Castello blue
- 200 g Crème fraîche
- Salz
- Pfeffer
- Paprika

## So gehts

**Zubereitung:** 40 Minuten  
**Backen:** ca. 25 Minuten

**Gesamt:** 1 Std. 5 Min.

1

Backofen auf 200 °C Unter-/Oberhitze vorheizen. Blätterteig samt Backpapier auf ein Backblech legen. Für den Rand Teig den Seiten entlang im Abstand von ca. 3 cm mit einem Messer einritzen, aber nicht durchschneiden. 1 Ei trennen, Eiweiss beiseitestellen. Teigrand mit Eigelb bepinseln. Mit Kernen bestreuen. Boden mit einer Gabel einstechen.

2

Zwiebel hacken. Mit dem Spinat in Öl dünsten. Käse in Stücken begeben und schmelzen. Pfanne vom Herd ziehen und die Masse etwas auskühlen lassen. Crème fraîche und beiseitegestelltes Eiweiss untermischen. Kräftig mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

3

Masse auf dem Blätterteig verteilen, Rand frei lassen. Mit einem Esslöffel 4 Mulden eindrücken. In der unteren Ofenhälfte 10 Minuten backen. Tarte herausnehmen, restliche 4 Eier direkt über den Mulden aufschlagen und hineingeben. Tarte. ca 15 Minuten fertig backen. Zum Servieren mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rezept: Simone Codoni

Quelle: <https://migusto.migros.ch/de/rezepte/spinattarte-mit-ei>