

## Spinat-Kräuter-Tarte

2010-12-27 12:42:16

Nach langer Abstinenz ist es nun dringend Zeit für einige neue Rezepte. Den Anfang macht diese winterliche Tarte, die nicht nur mit TK-Spinat zubereitet werden kann, sondern auch mit frischem Blattspinat oder Mangold sehr lecker ist. Da sie gut am Vortag vorbereitet und kurz vor dem Servieren wieder aufgewärmt werden kann, ist sie auch ein prima Party-Gericht, das vor allem die Vegetarier unter den Gästen begeistern wird.



### Zutaten für den Teig:

- 150 g Weizenmehl (405er)
- Prise Salz
- 1 Ei
- 75 g Butter

### Zutaten für die Füllung:

- 3 Eier
- 125 ml Sahne
- 125 ml Milch
- 50 g Parmesan, frisch gerieben
- Olivenöl
- 100 g Blattspinat (TK-Ware)
- 1 TL Oregano, frische Blätter
- 1 TL Rosmarin, gehackt, frisch
- 1 TL Thymian, frische Blätter
- 1 EL Petersilie, frisch gehackt
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Schalotte
- frische Muskatnuss

1| Zutaten für den Teig verkneten, in Frischhaltefolie packen und mind. 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

2| Teig 3 mm dünn ausrollen, eine Springform oder Quicheform (24 cm) mit Butter ausfetten, Teig einlegen, Rand hochziehen, mit der Gabel mehrfach einstechen.

3| Schalotte und Knoblauch fein hacken und in Olivenöl andünsten. Spinat zugeben und einige Minuten garen. Milch, Sahne und Eier verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Angedünstetes Gemüse leicht abkühlen lassen, zusammen mit der Hälfte des Parmesans sowie den Kräutern zur Eiermischung geben und in die Form gießen.

# **Vogels Küche**

Spinat-Kräuter-Tarte

4| Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 25 Minuten backen. 5 Minuten vor Ende der Backzeit den restlichen Parmesan darüberstreuen.

Sofort lauwarm servieren oder über Nacht im Kühlschrank aufbewahren und vor dem Servieren kurz im Backofen aufwärmen.