



## Spinat Tarte höchstlecker

für 1 Tarte von 35cm Durchmesser

Vorbereitung: ca. 25 Minuten

Garzeit: ca. 25 Minuten



Den Ofen Umluft 180°C vorheizen.

1 Blätterteig, am besten selbstgemacht  
oder aus dem Bioladen  
passen zur Kuchenform oder zum Kuchenring  
ausrollen und in die mit Backpapier ausgelegte Form geben.

1 mittelgroße Zwiebel kleinschneiden und in einer großen Pfanne in Olivenöl anbraten.  
2 - 3 kleingeschnittene Knoblauchzehen dazugeben und weiter sanft anbraten.  
500g frischen, gewaschenen und keingezupften Blattspinat – oder tiefgekühlter Blattspinat  
ungewürzt dazugeben und garköcheln.

1 Ei schlagen und mit Salz und Pfeffer würzen.  
Den leicht abgekühlten Spinat damit vermischen  
250g Schafs-Feta kleinschneiden und hinzugeben.

Die Spinatmischung auf den Blätterteig in der Form geben.  
Auf der mittleren Schiene ca. 25 Minuten backen, bis die Oberfläche leicht golden ist.

Herausnehmen, kurz abkühlen lassen und genießen.

Guten Appetit!