



WANDERN SCHOTTLAND Rezept des Monats März

Spinach Pie

Das Rezept für Spinach Pie wurde mir vor vielen Jahren von Kate Egetmeyer gegeben, einer guten Freundin und auch Wandern Schottland Köchin, die viele von Euch kennen. Seit Jahren ist Spinach Pie bei uns zu Hause regelmäßig auf dem Tisch und noch genauso beliebt wie eh und je! Ein schnelles vegetarisches Gericht, das sich auch leicht abwandeln läßt. Statt Spinat habe ich es schon mit gedünstetem Lauch, dünnen, vorgekochten Fenchelscheiben, Karottenraspeln, Zucchini und gehackten Oliven gemacht.

Zutaten (für 1 Quicheform 0 30 cm)

- ca. 500 frischer Spinat gewaschen**
- 1 Becher Hüttenkäse (250g)**
- 1 200g Stück Feta**
- 2 Eier**
- Salz, Pfeffer, Muskat zum Abschmecken**
- 1 Packung Blätterteig**
- Etwas grob geraspelter Parmesan**

Zubereitung

- 1.** Den Ofen auf **180°C** vorheizen. Den Spinat waschen und tropfnass in einem Topf zusammenfallen lassen. In einem Sieb abkühlen und abtropfen lassen, während die Käsemischung vorbereitet wird.
- 2.** Den Feta mit einer groben Raspel in eine Rührschüssel reiben, mit dem Hüttenkäse und den Eiern vermischen.
- 3.** Den abgekühlten Spinat noch einmal ausdrücken, damit möglichst wenig Flüssigkeit in die Mischung gelangt und gut in die Käsemischung unterrühren. Mit Salz (Vorsicht, Feta ist schon gesalzen), wenig Pfeffer und Muskat würzen.
- 4.** Den aufgetauten Blätterteig ausrollen und die gebutterte, runde Quicheform damit auslegen.
- 5.** Nun die Käsemischung in die Form füllen. Mit grob, geraspelttem Parmesan bestreuen und ab geht der Pie in den Ofen für **35-45 Minuten**, je nach Ofen.
Der Spinach Pie ist gar, wenn die Oberfläche leicht gebräunt ist, und die Füllung einen luftigen Dom bildet, der wieder in sich zusammenfällt, wenn man den Pie aus dem Ofen nimmt.

Tipp: Rezepte wandeln sich mit der Zeit immer etwas ab. Dies ist meine Version. **Kate** nimmt nur ein Ei, würzt auch mit frischem, gehacktem Dill und gibt dem Pie auch einen Blätterteigdeckel.

Viel Spass und Guten Appetit!

Annette Forsyth