

- [1.: Impressum.](#) |
- [2.: Datenschutzerklärung.](#) |
- [3.: Kontakt.](#)

www.Heimat-schmeckt.de / [Rezepte](#) / [Gemüsegerichte](#)

Spinattorte

Der Gertrudenhof biologischer Obstbau aus Weißenthurm empfiehlt...

Zutaten und Zubereitung

750 g frischen Spinat 100 g Weizen 100 g Doppelrahm-Frischkäse 200 g Magerquark 2 EL weiche Butter 4 Eier Salz, Paprikapulver, Muskatnuss, frisch gemahlener Pfeffer Fett zum Braten Käse zum Überbacken

Den frischen Spinat waschen, blanchieren und abtropfen lassen. Weizen fein mahlen. Den Frischkäse mit einer Gabel zerdrücken. Alle Zutaten für den Teig in einer Schüssel verrühren. Den blanchierten Spinat grob hacken und unter den Teig mischen. Die Auflaufform einfetten, den Teig einfüllen und glatt streichen. Den geriebenen Käse verteilen. Die Spinattorte ca. 30 Minuten bei mittlerer Hitze backen.
