

Spinatpastete mit Schafskäse

Ca. 450 g Blätterteig (6 Teigplatten), tiefgekühlt	etwas Olivenöl
800 g Blattspinat	300 g Feta (griech. Schafskäse)
Herbamare, Pfeffer aus der Mühle	400 g Kräuterfrischkäse
2 Knoblauchzehen, 1 Zwiebel	4 Eier
	40 g Pinienkerne zum Bestreuen

Blätterteig auftauen lassen. Spinat putzen, waschen, abtropfen lassen. Reichlich Wasser zum Kochen bringen, die Hälfte des Spinats hineingeben, aufkochen lassen. Nach 2 Minuten herausheben und im Sieb abtropfen lassen. Mit der zweiten Hälfte ebenso verfahren.

Spinat ausdrücken, grob hacken, mit Herbamare und Pfeffer würzen. Knoblauch und Zwiebel fein hacken und im Öl glasig braten. Zum Spinat geben.

Den Schafskäse in Würfel schneiden, Frischkäse mit 3 Eiern und 1 Eiweiss cremig rühren. Ein Eigelb zum Bestreichen beiseite stellen.

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Eine flache Auflaufform von 26 bis 30 Zentimeter Durchmesser mit Backpapier auslegen. Drei Teigplatten ausrollen und den Boden der Auflaufform damit auslegen.

Mit der Hälfte des Spinats belegen. Frischkäsemasse und Schafskäse einfüllen, mit dem restlichen Spinat bedecken. Die nächsten Teigplatten ausrollen, die Pastete damit zudecken. Mit Eigelb bestreichen und mit den Pinienkernen bestreuen. Bei 200 °C etwa 40 Minuten backen.



Nudeln mit Spinat und getrockneten Tomaten

800 g Blattspinat	Muskatnuss
20 g Butter	100 g getrocknete Tomaten
2 Schalotten, 2 Knoblauchzehen	400 g schmale Bandnudeln
Herbamare, Pfeffer aus der Mühle	1 dl (100 ml) Rahm

Spinat putzen, waschen, abtropfen lassen und grob hacken. Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln.

Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten, Spinat zufügen und unter Rühren zusammenfallen lassen. Mit Kräutersalz, Pfeffer und Muskat würzen, Rahm angießen und 2 Minuten köcheln lassen. Die kleingeschnittenen Tomaten dazugeben, kurz erwärmen. Mit den Nudeln auf vorgewärmten Tellern servieren.