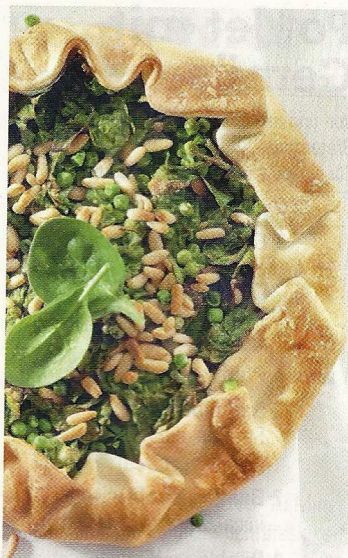




# Green Pie

Vor- und zubereiten: ca. 10 Min.

Backen: ca. 30 Min.

Ergibt 2 Stück

vegi

## Füllung

**150 g Frischkäse mit Knoblauch und Kräutern**

**1 Ei**, verklopft

**300 g tiefgekühlte Erbsli**

**250 g Jungspinat**, grob gehackt

**½ Teelöffel Salz**

**wenig Pfeffer**

**2 ausgewählte Kuchenteige**  
(ca. 32 cm Ø)

**4 Esslöffel Pinienkerne**

1. Frischkäse und Ei in einer grossen Schüssel verrühren. Erbsli und Spinat daruntermischen, Füllung würzen.
2. Füllung auf die Teige verteilen, dabei einen Rand von je ca. 7 cm frei lassen. Pinienkerne über die Füllung streuen. Pies formen (siehe «Gewusst wie»), Pies auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

**Backen:** ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

**Pro Person (½):** 50g Fett, 21 g Eiweiss, 65g Kohlenhydrate, 3300 kJ (791 kcal)



**Gewusst wie:** Die Teigländer wellenartig über den Belag legen.