

Spinat-Gorgonzola-Kuchen

Vegi

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Backen: ca. 25 Min.

Für ein Backblech von 30 cm Ø, gefettet

200 g Gorgonzola-Mascarpone,
weich

2 Eier

wenig Pfeffer

400 g Spinat

1 Päckli Strudelteig
(ca. 120 g)

3 Esslöffel Paniermehl

20 g Butter, flüssig

1. Mascarpone, Eier und Pfeffer in einer grossen Schüssel gut verrühren, Spinat nach dem Waschen sehr gut trocknen, in breite Streifen schneiden. Portionenweise mit zwei Gabeln unter die Käsemasse mischen.

2. Zwei Teigblätter in das vorbereitete Blech legen, Paniermehl darauf verteilen. Spinatmischung daraufgeben.

3. Teigrand darüberlegen, mit wenig Wasser bestreichen. Die restlichen Teigblätter auf den Spinat legen, am Rand leicht andrücken, vorstehenden Teig mit einer Schere abschneiden. Teigdeckel mit Butter bestreichen, Teigresten locker darauflegen, mit Butter bestreichen. Sofort backen.

Backen: ca. 10 Min. auf der untersten Rille des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Hitze auf 200 Grad reduzieren, ca. 15 Min. fertig backen, sofort servieren.

Pro Person: 29 g Fett, 17 g Eiweiss,
23 g Kohlenhydrate, 1758 kJ (421 kcal)

