

Spinatpastete für 4 Personen



Zutaten

- 250 g Mehl und Mehl zum Ausrollen
- 1 Ei
- Salz
- 2 Teelöffel Olivenöl bevorzugt aus Kreta
- 1 Teelöffel Essig
- 750 g Blattspinat
- 1 Bund Dill
- 3 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 6 Esslöffel Butter
- 75 g gehackte Mandeln
- 3 Esslöffel Sahnejoghurt
- je 1/2 Teelöffel Zimtpulver und frisch gemahlene Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer
- 1 Eigelb
- Zitronenachtel zum Garnieren

Zubereitung

Für den Teig das Mehl mit Ei, 1 Teelöffel Salz, 1 Teelöffel Öl, Essig und knapp 90 ml Wasser zu einem glatten, glänzenden Teig verkneten. Zu einer Kugel formen und mit 1 Teelöffel Öl bepinseln. In Folie wickeln und 20 Min. ruhen lassen.

Für die Füllung den Spinat gründlich waschen und verlesen, harte Stiele entfernen. Tropfnass in einem Topf bei starker Hitze zugedeckt in 3 Min. zusammenfallen

lassen. In ein Sieb geben, kalt überbrausen. Fest ausdrücken und grob hacken. Dill waschen, trockenschütteln und fein schneiden.

Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein hacken. In 2 Esslöffel heißer Butter hellbraun braten. Mit Mandeln, Spinat, Dill und Joghurt vermischen, mit Zimt, Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Backofen auf 225° (Umluft 200°) vorheizen. Restliche Butter zerlassen. Teig vierteln, jedes Stück leicht bemehlen und mit der Nudelmaschine (oder mit dem Teigroller) hauchdünn ausrollen, die Hälfte der Teigplatten leicht überlappend zu einer großen Platte zusammenlegen und mit zerlassener Butter bestreichen, mit den anderen Teigplatten bedecken, wieder mit Butter bestreichen. Die Ecken zur Mitte hin einklappen, zu einem Quadrat von 40 × 40 cm ausrollen.

Das Teigquadrat auf ein Backblech mit Backpapier legen, die Füllung in die Mitte geben. Eigelb mit wenigen Tropfen Wasser verquirlen, die Teigränder damit bestreichen. Die Ecken zur Mitte hin zusammenlegen und die Ränder fest zusammendrücken.

Die Pastete mit dem restlichen Eigelb bestreichen und im heißen Ofen (Mitte) 30 Min. backen. Vorsichtig auf eine Platte heben, mit Zitronenachteln servieren.

Rezept von Dagmar Hausam aus Frankenthal