

# Spinat - Ziegenkäse Cake

## Zutaten für 4-6 Personen

1	Rustico Blätterteig 280 g (Migros)
1	Zwiebel
1-2	Knoblauchzehe
3 EL	Mandelsplitter oder Pinienkerne
500 g	Blattspinat TK
3	Eier
150 g	Feta leger
250 g	Halbfettquark
1 EL	Olivenöl
	Salz, Pfeffer



Dieses Gericht passt hervorragend zu einem Salatteller.

## Zubereitung

- 1 Blätterteig in der Cakeform auslegen. Ofen auf 200 °C vorheizen. Spinat auftauen lassen.
- 2 Zwiebeln und Knoblauch fein hacken und in einer Bratpfanne mit Olivenöl und Mandelsplitter oder Pinienkernen andünsten. In eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Aufgetauten Spinat in der gleichen Pfanne weich kochen und gut würzen mit Salz und Pfeffer. In einem Sieb ausdrücken, damit möglichst viel Wasser weg geht. Mit Zwiebeln und Knoblauch zusammen mischen, Feta verkrümeln und daruntermischen.
- 3 In einem Litermass Eier und Quark zusammen verquirlen.
- 4 Spinat-Fetamischung in die Cakeform mit Blätterteig legen und mit dem Guss übergießen.
- 5 Im Ofen bei 200 °C ca. 35-45 Minuten backen. Kann warm oder kalt gegessen werden.

