

Warme Spinat-Tarte mit Mozzarella

Mit dem Rezept für eine warme Spinat-Tarte mit Mozzarella erfreut man nicht nur die Familie, sondern auch die Gäste. Schmeckt einfach köstlich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,8 h



Zutaten

0.5 EL	Butter
2 Stk.	Knoblauchzehe
550 g	Spinat
1 Stk.	Peperoni
0.5 TL	Salz
350 g	Mozzarella

Für den Vollkornteig

200 g	Weizenvollkornmehl
0.5 Packungen	Trockenhefe
0.5 TL	Salz
1 EL	Olivenöl
100 ml	Wasser (lauwarmes)

Zubereitung

1. Für die warme Spinat-Tarte mit Mozzarella zuerst den Vollkornteig herstellen. Dazu das Vollkornmehl in eine große Schüssel sieben, Hefe, Salz und Öl dazugeben und mit einem Knethaken kräftig durchmischen. Der Teig ist perfekt, wenn er sich von alleine vom Schüsselrand löst. Nun ein Handtuch über den Teig legen und ihn circa 2 Stunden gehen lassen.
2. Nun den Backofen 220°C aufheizen und den runden Tortenboden mit Backpapier auslegen. Die Seiten des Tortenringes einfetten.

3. Nach der Ruhezeit den Teig ausrollen und in den Tortenring legen. Dabei den Boden mit einer Gabel einstechen, damit dieser "atmen" kann. Im Backofen ungefähr 10 Minuten ausbacken. Den Tortenring dann aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen.
4. Den Knoblauch abziehen und in feine Scheiben schneiden. Den Spinat unter fließendem Wasser abwaschen und trocken schleudern. Die Peperoni der Länge nach aufschneiden und die Kerne entfernen. Den Mozzarella abgießen und ebenfalls in Scheiben schneiden.
5. Danach Butter in eine beschichtete Pfanne geben und schmelzen lassen, Knoblauch zugeben und knusprig braten. Spinat und Peperoni zugeben und kurz anbraten. Den Deckel auf den Topf geben und die Hitze auf mittlere Stufe zurücknehmen. So lange dämpfen, bis der Spinat zusammenfällt. Ihn dann herausnehmen, in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Nun mit Salz bestreuen.
6. Den Teig mit Mozzarella belegen, Salz drüber geben, Spinat darauf verteilen und den Knoblauch dazugeben. Sofort servieren.

Tipp

Die warme Spinat-Tarte mit Mozzarella kann auch mit Fertigteig hergestellt werden, wenn es mal schnell gehen muss. Superlecker ist auch, wenn man Mandeln anröstet und ebenfalls zum Spinat gibt. Alle, die es nussig mögen, werden diese Variante lieben.