Faschierte Laibchen mit Spinatfüllung

Alles andere als langweilig ist dieses leckere Rezept für faschierte Laibchen mit Spinatfüllung, hier mit einer Reisbeilage und Kräutern angerichtet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 35 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,6 h



Zutaten

550 g	Faschiertes (gemischt)
1 Stk.	Zwiebel (gerieben)
1 Stk.	Ei
2 EL	Semmelbrösel
1 TL	Salz
1 TL	Pfeffer
1 TL	Kreuzkümmel

Für die Füllung

350 g	Spinat
1 Stk.	Zwiebel (gehackt)
50 ml	Milch
2 EL	Olivenöl

1 Prise	Salz
1 TL	Pfeffer

Für die Sauce

1 EL	Tomatenmark
2 EL	Olivenöl
50 ml	Wasser
50 g	Käse (geriebenen)

Zubereitung

1. Für die faschierten Laibchen mit Spinatfüllung zu Beginn das Faschierte in eine Schüssel geben. Die Zwiebel abziehen, sehr fein hacken und zufügen. Ei, Salz, schwarzen Pfeffer, Kreuzkümmel sowie Semmelbrösel oder Maismehl ebenfalls zufügen. Alle Zutaten gründlich durchmischen. Die Schüssel abdecken und für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

2. In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten: Zwiebel abziehen und fein hacken. Spinat waschen, putzen und abtropfen lassen. Etwas Öl in einer großen Pfanne erhitzen, die Zwiebeln darin kurz goldbraun anrösten, Spinat zufügen und verrühren. Mit Milch ablöschen und etwa 10 Minuten einköcheln lassen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken, vom Herd nehmen. Backrohr auf 180 Grad vorheizen, ein Blech mit Backpapier belegen.

3. Die Mischung mit dem Faschierten aus dem Kühlschrank nehmen, eine Portion etwa so groß wie ein Ei abnehmen und zu einer Kugel formen. In die Mitte eine Vertiefung mit dem Daumen drücken. Mit dem restlichen Teig ebenso verfahren. Die Laibchen noch ohne Füllung auf dem Blech verteilen und für etwa 25 Minuten goldbraun backen.

4. In der Zwischenzeit die Sauce zubereiten: Olivenöl in einem kleinen Topf erhitzen, Tomatenmark zufügen und verrühren, Wasser zufügen. Einmal aufkochen lassen und einige Minuten köcheln lassen.

5. Die Laibchen aus dem Ofen nehmen, die Füllung darin verteilen und mit der Sauce übergießen. Mit dem geriebenen Käse bestreuen. Das Blech wieder in den Ofen schieben und noch einmal 10 Minuten backen lassen.

Tipp

Zu den faschierten Laibchen mit Spinatfüllung schmeckt ein gemischter Salat und Kartoffelpüree, Reis oder Pommes frites.