Italienische Ostertorte Pasqualina

Die italienische Ostertorte Pasqualina mit Spinat und Eier ist eine raffinierte Köstlichkeit. Das Rezept für die Gemüsetorte gelingt bestimmt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,7 h

Zutaten

400 g	Blätterteig (TK)
1 kg	Blattspinat (frisch)
2 Prisen	Muskat (gerieben)
2 EL	Olivenöl extra vergine
2 Stk.	Eier
500 g	Ricotta
40 g	Parmesan (gerieben)
	Salz und Pfeffer
6 Stk.	Eier (hartgekocht)
4 EL	Olivenöl extra vergine
	Butter (für die Form)

Zubereitung

1. Für die **italienische Ostertorte** zuerst den tiefgekühlten Blätterteig auftauen lassen. Den

Spinat putzen, waschen und kurz in kochendem Wasser blanchieren. Danach mit kaltem Wasser abschrecken, das Wasser ausdrücken und fein zerkleinern.

2. Olivenöl, Salz und geriebener Muskatnuss in einer Schüssel vermischen. Die Eier mit 'Ricotta und 40 g Parmesan verrühren und zugeben. Den Spinat untermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

4. Die Springfrom Ø 20cm mit Butter einfetten. Die Form mit einem Teigblatt auslegen, dabei sollte der Teig über den Rand stehen. Jetzt die Füllung in die Form geben und die geschälten hartgekochten Eier hineinsetzen. Mit geriebenen Parmesan bestreuen. Jetzt die zweite Teigplatte mit Öl bestreichen und oben auflegen. Die überlappenden Teigränder nach innen drücken. Solle zu viel Teigrand übrig bleiben, einfach abtrennen und zur Verzierung benutzen. Abschließend den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen.

5. Im vorgeheizten Backofen zirka 60 Minuten goldgelb backen.

Tipp