Ostertorte auf italienische Art

Traditionell wird das Rezept für die Ostertorte auf italienische Art am Ostersonntag zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 1,2 h

Gesamtzeit: 1,8 h



Zutaten

500 g	Spinat
6 Stk.	Eier
200 g	Ricotta
2 EL	Parmesan
100 g	Artischocken (in Olivenöl eingelegt)
1 EL	Semmelbrösel
120 ml	Schlagobers
1 EL	Majoran
300 g	Blätterteig
1 EL	Butter (zum Einfetten)
1 Schuss	Olivenöl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
50 g	Mehl (für die Arbeitsfläche)

Zubereitung

1. Für die Ostertorte auf italienische Art zuerst den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Die Artischockenherzen in einem Sieb abtropfen lassen. Den Spinat sorgfältig waschen, dann in kochendem Salzwasser etwa 10 Minuten lang weich garen. In einem Sieb gut abtropfen lassen, bei Bedarf in einem Küchentuch trockenschütteln.

2. Den trockenen Spinat fein hacken und in eine Schüssel geben. Majoran waschen, trocknen, fein hacken und mit dem Spinat mischen. Zuletzt die abgetropften Artischockenherzen klein

hacken und ebenfalls unter den Spinat mischen.

3. Den Ricotta in eine separate Schüssel geben, zwei Eier hineinschlagen. Schlagobers, geriebenen Parmesan, Semmelbrösel, Pfeffer und Salz ebenfalls zufügen. Alle Zutaten gut mischen und verrühren. Schließlich die Spinatmasse unterheben und gut mischen.

4. Eine große Kuchenform (rund oder oval) gut mit Butter einfetten. Den fertigen Blätterteig in vier Teile trennen. Ein Viertel dünn ausrollen und in die Form drücken, sodass der Teig bis über den Rand hängt. Mit etwas Öl bepinseln. Das nächste Viertel ebenso dünn ausrollen und über der ersten Schicht platzieren. Die Hälfte der Füllung gleichmäßig auftragen. Vier Mulden ausformen und in jede Vertiefung ein Ei schlagen. Die restliche Mischung vorsichtig mit dem Löffel darüber verteilen.

5. Die beiden letzten Teigstücke ausrollen. Das erste über der Füllung platzieren, mit Öl bepinseln. Dann mit dem letzten Teigstück abschließen. Die Ränder mit den Fingern zusammendrücken. Rund eine Stunde lang backen lassen.

Tipp

Die Ostertorte auf italienische Art schmeckt nicht nur zu Ostern herrlich.