Schnelle Spinat-Galette

Die schnelle Spinat-Galette mit Fertigteig aus dem Kühlregal ist rasch gebacken. Hier findest du das schmackhafte Rezept zum Nachkochen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

1 Packung	Quiche- & Tarteteig (aus dem Kühlregal)
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
400 g	Blattspinat (blanchiert und aufgetaut)
1 Messerspitze	Muskatnuss (gerieben)
50 ml	Sojasauce
125 g	Créme frâiche
100 g	Emmentaler (gerieben)
	Öl
1 Stk.	Ei (zum Bestreichen)

Zubereitung

1. Für eine schnelle Spinat-Galette, heizt du zunächst den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vor und bereitest den Teig gemäß Packungsanleitung vor. Währenddessen schwitzt du kleine gehackten Knoblauch und Zwiebeln in etwas Öl in eine Bratpfanne an, gibst Spinat und geriebene Muskatnuss hinzu und löschst das Ganze mit Sojasauce ab. Das Ganze dünstest du zirka 3 Minuten, danach abkühlen lassen. Vermenge nun die Spinat-Masse mit Crème fraîche und Emmentaler.

2. Entrolle den Teig direkt auf einem Backblech, auf dem mitgerollten Backpapier. Verteile die Spinat-Masse mittig auf dem Teig, lasse dabei einen Rand von etwa 4 cm frei. Bestreiche den Teigrand mit einem verquirltem Ei und klappe ihn über den Spinatrand ein. Bestreiche den Rand erneut mit Ei.

3. Backe die Spinat-Galette für zirka 35-40 Minuten auf der untersten Schiene im Backofen, bis

sie goldbraun ist.

Tipp