

# Spinat-Ricotta-Pudding

Wer sagt, dass ein Pudding nicht herzhaft sein kann, kennt wohl noch nicht den Spinat-Ricotta-Pudding! Das Rezept hierfür stammt aus den USA.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 45 min

**Gesamtzeit:** 1,3 h



Foto: Alpha

## Zutaten

|            |                                       |
|------------|---------------------------------------|
| 600 g      | <a href="#">Spinat</a>                |
| 200 g      | <a href="#">Ricotta</a>               |
| 1 EL       | <a href="#">Butter</a> (für die Form) |
| 1 Handvoll | Mehl (für die Form)                   |
| 6 EL       | <a href="#">Parmesan</a>              |
| 3 Stk.     | <a href="#">Eier</a>                  |
| 20 g       | <a href="#">Butter</a>                |
| 1 Prise    | Muskatnuss                            |
| 2 EL       | Olivenöl                              |
| 4 EL       | Maismehl                              |

## Zubereitung

1. Für den Spinat-Ricotta-Pudding den Backofen auf 175°C vorheizen. Eine Backform mit Butter einfetten und mit Mehl ausstreuen. Reichlich Wasser in einem Topf erhitzen.
2. Spinat putzen, waschen und ca. 10-15 Minuten in dem heißen Wasser blanchieren. Dann abgießen, abtropfen und komplett auskühlen lassen.
3. In der Zwischenzeit den Parmesan reiben und mit den Eiern und dem Ricotta gut verrühren. Butter, Olivenöl und Maismehl unterrühren und mit Muskatnuss abschmecken.
4. Die Hälfte der Käse-Ei-Masse in den Mixer geben und ganz fein pürieren, dann wieder zurück

zu der übrigen Masse geben. Spinat hinzufügen und alles gründlich vermengen.

5. Die Spinat-Ricotta-Masse in die Form füllen und ca. 30 Minuten im Ofen backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Aus der Form lösen und servieren.

## **Tipp**

Zum Spinat-Ricotta-Pudding schmeckt eine fruchtige Tomatensauce oder ein frischer Tomatensalat.