

## Spinat-Schafskäse Tarte

Die Spinat-Schafskäse Tarte ist ein schmackhaftes Gericht aus der vegetarischen Küche. Das Rezept ist einfach zum Nachkochen und bestimmt bei jeden beliebt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 45 min

**Gesamtzeit:** 60 min



### Zutaten

|                |   |
|----------------|---|
| 1 Packung      | <a href="#">Blätterteig</a> (aus dem Kühlregal) |
| 250 g          | <a href="#">Spinat</a> (TK)                     |
| 200 g          | <a href="#">Schafskäse</a>                      |
| 100 ml         | Milch   |
| 2 Stk.         | <a href="#">Eier</a>                            |
| 2 Stk.         | <a href="#">Knoblauchzehe</a>                   |
| 1 Stk.         | <a href="#">Zwiebel</a>                         |
| 1 Messerspitze | Muskatnuss (gerieben)                           |
| 2 EL           | Olivenöl  |
|                | <a href="#">Salz</a>                            |
|                | <a href="#">Pfeffer</a> (aus der Mühle)         |

### Zubereitung

1. Für die **Spinat-Schafskäse Tarte** den Käse in Würfel schneiden, den Spinat auftauen und klein schneiden. Den Backofen auf 200 C° vorheizen.
2. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, klein geschnittene Zwiebel und Knoblauch glasig andünsten. Spinat hinzu geben und kurz anrösten. Mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und geriebener Muskatnuss abschmecken. Pfanne vom der Kochplatte nehmen und kurz auskühlen lassen.
3. Tarte Form mit etwas Öl bestreichen, die Form mit zum oberen Rand mit Blätterteig belegen. Spinatmasse hinein füllen und den Schafskäse darauf verteilen.

4. Eier in einer kleinen Schüssel verquirlen und mit der Milch vermengen. Die Mischung über die Tarte gießen und im Backofen ca. 45 Minuten backen.

## **Tipp**

Zur Spinat-Schafskäse Tarte einen gemischten Salat mit Kürbiskernöl servieren.