

# Spinatquiche auf griechische Art

## Spanakopita



### Zutaten für eine runde

#### Form:

1-2 Rollen frischer Blätterteig  
zu je ca. 300 g  
350 g tiefgekühlter Blattspinat  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 Ecke Butter  
250 g Feta-Käse  
3 EL Olivenöl  
3 Eier  
2 EL fein gehackte Petersilie  
Muskatnuss  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Tiefgekühlten Blattspinat mit etwas Wasser in einen Topf geben und bei mäßiger Hitze fast fertig auftauen.

2. Zwiebel und Knoblauch fein würfeln und in Butter in einer beschichteten Pfanne anschwitzen. Spinat zugeben und köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist.

3. Masse in eine Schüssel geben und den Feta-Käse bröckchenweise zugeben. Olivenöl, 2 Eier und gehackte Petersilie unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und gut vermengen. Nochmals kräftig abschmecken.

4. Blätterteig in zwei Hälften teilen. Ausrollen und zuerst

die Form komplett auslegen. Die Füllung darauf verteilen und dann den Deckel aufsetzen.

5. Optional das dritte Ei in einer kleinen Schüssel aufschlagen, vermengen und den Deckel damit bestreichen.

6. Backofen auf 200° vorheizen und die Spinatquiche in ca. 30 Minuten goldgelb backen. Dann eventuell noch bei verringerter Hitze nachgaren lassen.

### Hinweise:

Nach ca. 20-25 Minuten nachsehen, ob der Teig nicht zu dunkel wird. Wenn ja, mit Alufolie bedecken.

Als Vorspeise reicht eine Form für 6-8 Personen. Am besten zusammen mit griechischem Salat servieren.

### Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 60 min, Partygerichte, kaltes Buffet, Vorspeisen, vegetarisch, griechisch

Rezeptanregung: Patrick B., Oktober 2008

Anpassung: Kerstin

Foto: Walter

Stand 15.01.2023