

Spinattorte bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

450 gr gehackter Spinat (TK), 200 gr Mehl, 1 Ei, 300 ml Milch, 1 Prise Zucker, Salz, 1 großes Glas eingelegte, kleine Paprika (ganz), 1 kleine Dose Mais, 200 gr Hüttenkäse, Pfeffer, 2 Esslöffel Speiseöl, 200 gr Schafskäse.

Die Vorbereitungen:

Alternativ kann man auch 600 gr. frischer Spinat nehmen. Den frischen Spinat dann waschen, blanchieren und hacken.

Die Zubereitung:

Mehl, Ei, Milch, Zucker und Salz zu einem Teig verrühren und den Spinat unterrühren. Acht Paprika bei Seite legen, die restlichen Paprika klein schneiden. 3 EL Mais mit dem Hüttenkäse verrühren, salzen, pfeffern und die Paprika damit füllen. Das Öl in der Pfanne erhitzen, aus dem Teig 3 Pfannkuchen backen und warm stellen. Schafskäse zerbröckeln und die Hälfte auf den ersten Pfannkuchen geben. Den restliche Mais darauf verteilen und mit dem zweiten Pfannkuchen abdecken. Restlichen Schafskäse und Paprikas auf den zweiten Pfannkuchen verteilen. Mit dem dritten Pfannkuchen abdecken. Alles bei 150° C in den Backofen stellen, damit der Schafskäse etwas zerschmilzt. Die fertige Spinattorte mit den gefüllten Paprikas anrichten.