



Sonnentarte mit Spinat und Feta-Käse

Rezept von Cynthia Barcomi

Zutaten

Für den Teig

- 250 g Mehl
- 1 Peperoncino, klein gehackt
- 1/4 TL Salz
- 150 g kalte Butter, in dünnen Scheiben
- 175 g kalter Frischkäse
- 2 bis 3 EL kaltes Wasser

Füllung

- 450 g TK Spinat, aufgetaut und gut abgetropft
- 2 EL Dill, fein gehackt
- 2 Frühlingszwiebel, fein gehackt
- 1 bis 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 75 g Feta-Käse
- 1 Zitrone, fein geriebene Schale
- 1 Ei für die Glasur
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Mehl, Peperoncino und Salz vermengen. Butter und Frischkäse mit einer Küchenmaschine oder einem Handmixer grob einarbeiten. Kaltes Wasser dazugeben unditerrühren, bis ein Teig entsteht. Teig zu einem flachen Rechteck von circa 10 mal 20 Zentimetern formen, in Backpapier wickeln und mindestens 30 Minuten kalt stellen. **Tipp:** Je kälter der Teig ist, desto besser lässt er sich ausrollen.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von circa 20 mal 30 Zentimetern ausrollen, dann wie einen Briefbogen zweimal übereinander falten. Teig umdrehen, sodass das geschlossene Ende rechts liegt. „Briefbogen-Vorgang“ wiederholen. Teig halbieren, jede Hälfte in Backpapier wickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Spinat auf einem Geschirrtuch verteilen, aufrollen und sehr gut auswringen, damit keine Spinat-Flüssigkeit den Teig durchweichen kann. Spinat hacken, dann mit den restlichen Zutaten für die Füllung vermengen und zur Seite stellen.

Ofen auf 200 Grad (Umluft oder Unterhitze) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und ein zweites Blatt Backpapier bereitstellen. Ei leicht verquirlen und zur Seite stellen.

Eine Teighälfte ausrollen und mithilfe eines Topfdeckels oder eines Tellers einen Kreis von circa 30 Zentimetern Durchmesser ausschneiden und auf das Backpapier legen. Teigkreis zurück in den Kühlschrank stellen. Zweite Teighälfte ausrollen, ebenfalls einen Kreis mit einem Durchmesser von 30 Zentimetern ausschneiden und gleich auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech legen. Teig circa drei Zentimeter am Rand mit Ei bepinseln. Füllung auf dem Teig verteilen und circa zwei Zentimeter Bordüre aussparen. Zweiten Teigkreis darauf platzieren und am Rand entlang eindrücken.

Jetzt ein Glas mit einem Durchmesser von circa fünf Zentimetern in der Mitte des Kreises leicht eindrücken. Kreis in vier gleich große Teile teilen. Jedes Viertel dann dritteln, sodass insgesamt zwölf Tarte-Stücke entstehen. Diese in sich leicht drehen und zum Schluss großzügig mit Ei-Glasur bepinseln. Mit Salz und Pfeffer bestreuen und circa 25 bis 27 Minuten gold-gelb backen.