

Spinat-Torte mit Ei aus dem Thermomix®



© Spinat-Torte mit Ei - Rezepte mit Herz



2 Std. 15 Min + Wartezeit



mittel



12 Stücke

Diese herzhafteste Torte macht sich super auf jedem Buffet.

Diese herzhafteste Torte „Torta Pasqualina“ machen die Italiener traditionell zu Ostern. Sie wird mit Spinat, Ricotta und Eiern gefüllt und ist auch kalt eine Wucht. Super geeignet für einen Brunch. Mit einem Salat serviert empfehlen wir die Torte aber auch als Hauptgericht.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	Für den Teig:	
<input type="checkbox"/>	500 g	Mehl
<input type="checkbox"/>	25 g	Olivenöl
<input type="checkbox"/>	240 g	Wasser
<input type="checkbox"/>	1 Prise/n	Salz
<input type="checkbox"/>	Für die Füllung:	
<input type="checkbox"/>	1	Brötchen vom Vortag
<input type="checkbox"/>	100 g	Milch
<input type="checkbox"/>	80 g	Parmesan
<input type="checkbox"/>	1000 g	TK-Spinat (aufgetaut und sehr gut ausgedrückt)
<input type="checkbox"/>	2 TL	getrockneter Majoran
<input type="checkbox"/>	500 g	Ricotta (alternativ Magerquark)
<input type="checkbox"/>		Salz
<input type="checkbox"/>		Pfeffer
<input type="checkbox"/>	70 g	Butterflöcken und Butterstückchen zum Bestreuen des Randes
<input type="checkbox"/>	6	Ei
<input type="checkbox"/>	Außerdem:	Öl zum Bestreichen der Teigschichten

Zubereitung

- STEP 1: (A) Für den Teig Mehl, Öl, Wasser und Salz in den Mixtopf geben, 3 Min./Teigstufe kneten. Eventuell esslöffelweise noch etwas Wasser zugeben. Der Teig sollte elastisch wie ein Strudelteig sein. Teig in 12 Portionen teilen und ca. 1 Std. ruhen lassen. Backofen auf 200 °C (180 °C Umluft) vorheizen, Springform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen.
- STEP 2: (B) Für die Füllung das Brötchen in der Milch einweichen. Parmesan in den Mixtopf geben und 6 Sek./Stufe 6 zerkleinern. Brötchen ausdrücken, mit ausgedrücktem Spinat, Majoran und Ricotta in den Mixtopf geben. 20 Sek./Stufe 4 vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- STEP 3: (C/D) 1 Teigkugel so dünn wie möglich ausrollen und über den Handrücken ausziehen. In die vorbereitete Form legen und dünn mit Öl bepinseln. Fünf weitere Teigkugeln so ausrollen und ausziehen, dann in Schichten übereinanderlegen und jeweils dünn mit Öl bepinseln.
- STEP 4: (E) Spinat-Ricotta-Masse aus dem Mixtopf in die Springform geben, mit der Rückseite eines Esslöffels 6 Vertiefungen hineindrücken, je ein Butterflöckchen hineingeben und die Eier roh hineinschlagen.
- STEP 5: (F/G) Mit den restlichen Teigkugeln wie vorher verfahren (jeweils ausrollen, ausziehen und mit Öl bepinseln) und damit die Torte abdecken. Die überstehenden Teigränder mit Butterstückchen belegen und nach innen einrollen. Den Teigdeckel dünn mit Öl bestreichen und mit einer Stricknadel o. ä. mehrmals einstechen, z. B. in Herzform, damit der Dampf entweichen kann. Torte im heißen Ofen ca. 1 Std. 15 Min. goldbraun backen.

Nährwertangaben

Pro Stück: ca. 370 kcal 16 g E - 18 g F - 37 g KH