

Spanakopita – Griechische Spinatpastete

Zutaten

1 Packung Filoteig oder auch «Maida Juffa»; alternativ: Blätterteig
Olivenöl Melidoni Eliés
eine Tasse Brotkrümel oder Paniermehl
500g frischer Spinat
einen Bund frischen Dill; alternativ: 2 EL getrockneter Dill
2 mittelgrosse Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 EL Zitronensaft
400g Ricotta
450g Feta-Käse, verkrümelt
3 Eier
wenig Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung

Den Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen, Eier aus Kühlschrank nehmen. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Den Spinat waschen, gut abtropfen lassen und ausdrücken, dann grob schneiden. Den zerkrümelten Feta und den Ricotta in eine grosse Schüssel geben. Dill, wenig Salz, Pfeffer, 3 oder 4 EL Olivenöl, Zitronensaft, Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und alles gut vermischen. Den rohen Spinat nach und nach dazugeben und immer wieder gut durchmischen.

Eier in einer separaten Schüssel verrühren, dann zur Spinat-Feta-Mischung geben und wieder gut vermengen.

Brotkrümel oder Paniermehl auf den Boden einer grossen Backform verteilen. Den Boden mit Filoblättern (eine Schicht) oder fein ausgewalltem Blätterteig belegen, allfällige Enden über den Rand der Form hängen lassen. Jedes Teigblatt, jede Teigschicht mit Olivenöl beträufeln. Nun die Feta-Spinatmischung gleichmässig auf den Teigblättern verteilen. Allfällige Teigenden einklappen über die Masse und/oder eine weitere Teigblattschicht über die Masse legen. Diese Teigschicht wiederum mit Olivenöl beträufeln. Je nach Höhe der Backform, kann das Schichten wiederholt werden. Wichtig ist, dass zuoberst wiederum eine Teigschicht ist. Je nach Geschmack, kann die oberste Schicht mit Eigelb bestrichen, oder aber wieder mit etwas Olivenöl beträufelt werden. Zusätzlich kann die oberste Schicht mit etwas grobkörnigem Meersalz und feingehacktem frischem Rosmarin, Thymian bestreut werden.

Kleiner Tipp: schneiden sie die Pastete bereits vor dem Backen in gewünschte Stückgrössen zu, sie lassen sich nach dem Backen besser und schöner aus der Backform lösen und zerkrümeln nicht.

Die Pastete nun in die Mitte des vorgeheizten Ofens schieben und 50 bis 60 Minuten backen, bis die oberste Schicht schön bräunlich ist. Die Pastete anschliessend aus dem Ofen nehmen und bei Raumtemperatur mindestens 30 Minuten, besser etwas länger ruhen lassen und dann lauwarm oder abgekühlt geniessen.