

Filoteig-Törtchen mit Ziegenfrischkäse und Kräutern

Für 8 Stück:

400 g frischer Spinat	1 Frühlingszwiebel	500 g grüner Spargel
5-6 EL Olivenöl	500 g frische Erbsen in der Schote	1 Schalotte
150 g Sahne	Salz	1 Bio-Zitrone
1 Bund Estragon	1 Bund Kerbel	1 Bund Minze
1 Bund Gartenkresse	1 Ei	40 g Butter
4 Blätter Filoteig	200 g Ziegenfrischkäse	

Spinat waschen, einige schöne zarte Blätter beiseite legen. Frühlingszwiebel putzen, in dünne Ringe schneiden. Vom Spargel die holzigen Enden abschneiden. Spargel in hauchdünne Stücke schneiden oder hobeln. 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zunächst die Frühlingszwiebel darin andünsten. Herausnehmen und beiseite stellen. Spinat im Bratfett zusammenfallen lassen, herausnehmen, abtropfen und abkühlen lassen. Spinat grob hacken. Erbsen aus den Schoten lösen. Schalotte schälen und fein würfeln. 1 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen. Die Schalottenwürfel darin andünsten. Etwa 2/3 der Erbsen zufügen. Sahne unterrühren und alles aufkochen lassen. Erbsen-Sahne etwas salzen und anschließend pürieren. Zitrone heiß abspülen und trockenreiben. Etwa die Hälfte der Schale dünn abreiben. Den Saft auspressen. Estragon, Kerbel und Minze abspülen und trockenschütteln. Ein Drittel der Kresse vom Beet schneiden. Mit den übrigen Kräutern mischen und fein hacken. Gehackten Spinat, Frühlingszwiebel, Erbsenpüree, 2/3 des Ziegenfrischkäses und etwa 2/3 der Kräuter mischen. Mit Salz, 1 Spritzer Zitronensaft und 1/2 TL Zitronenschale abschmecken, Das Ei unterrühren. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Butter schmelzen. Filoteig in Quadrate (ca. 12 x 12 cm) schneiden. Die Blätter jeweils mit Butter bestreichen und 2-3 Lagen aufeinanderlegen. Eine Muffinform (12 Mulden) etwas einfetten. Die Filoteiglagen auf 8 Mulden verteilen und etwas andrücken. Jeweils 1-2 EL Füllung in die Förmchen geben. Die Törtchen etwa 20 Minuten goldgelb backen. Die übrigen Spinatblätter, Erbsen, Spargel, restliche Kräuter (bis auf 1 EL) mit dem übrigen Zitronensaft und -schale mischen und würzen. 3-4 EL Olivenöl untermischen und den Salat etwa 30 Minuten marinieren. Restlichen Ziegenkäse mit den zurückbehaltenen gehackten Kräuter mischen und würzen. Törtchen mit Salat und Ziegenkäse servieren.

Jacqueline Amirfallah am 17. April 2013