

Spinat-Blätterteig-Tarte mit Ei

Für 8 Stücke

100 g Schalotten	1 Knoblauchzehe	200 g Blattspinat
20 g Butter	Salz, Muskat	250 g Ricotta
40 g Semmelbrösel	40 g Parmesan, gerieben	3 Eier (M)
2 Eigelb (M)	1 Rolle Blätterteig (275 g)	1 Beet Daikon-Kresse
1 Tl Pulbiber		

Schalotten und Knoblauch fein würfeln. Spinat putzen, waschen und trocken schleudern. Butter in einem Topf zerlassen, Schalotten und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze eine Minute andünsten. Spinat zugeben und unter Rühren dünsten, bis er in sich zusammenfällt. Spinat mit Salz und Muskat würzen. Spinat in ein Sieb gießen, gut abtropfen lassen beziehungsweise stark ausdrücken, dann abkühlen lassen.

Spinat in einer Schüssel mit Ricotta, Semmelbröseln, geriebenem Käse, 1 Ei und 1 Eigelb verrühren, mit Salz würzen. Blätterteig auf einem mit Backpapier belegten Backblech entrollen. Spinat-Ricotta-Masse auf dem Teig verteilen, dabei rundum ca. einen 2 cm breiten Rand frei lassen. Teigblätter über die Spinat-Ricotta-Masse klappen und leicht andrücken. Restliches Eigelb mit einem Teelöffel Wasser verrühren und die Teigblätter damit bepinseln. Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad (Gas 3-4, Umluft 200 Grad) auf der zweiten Schiene von unten 20 Minuten backen. Tarte aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen.

Inzwischen restliche Eier in kochendem Wasser 8 Minuten garen. Eier abschrecken, pellen, in kleine Spalten schneiden. Kresse vom Beet schneiden. Tarte in Stücke schneiden, auf einer Platte mit Eiern, Kresse und Pulbiber anrichten und servieren.

Jürgen Büngener am 10. März 2021