

Spinat-Käse-Pastete (Yufka)

179

Typ: Gemüse

Quelle: Vorspeisenbuch, Gail

Bemerkungen: Für diese Pastete brauchen Sie hauchdünnen Filo-Blätterteig, den Sie in griechischen oder türkischen Lebensmittelläden bekommen.

Zutaten: 6 PERSONEN
900 g Spinat
2 Bund große Frühlingszwiebeln, nur die Knollen
40 g Petersilie, ohne Stengel
4 EL frischer Dill
1 EL Meersalz
140g Butter
1 große Zwiebel, fein gehackt
2 große Eier, verquirlt
100 g Feta-Käse
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
450 g Filo-Blätterteig

Rezept:

Spinat, Frühlingszwiebeln, Petersilie und Dill sehr fein hacken. Mischung in einzelnen Lagen in eine große Schüssel geben und jede Lage mit Salz bestreuen. 15-20 Minuten stehen lassen, dann die Flüssigkeit ausdrücken und die Mischung in eine trockene Schüssel geben.

Inzwischen 85 g von der Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig werden lassen. Die Zwiebel unter die Spinatmischung rühren. Eier, Feta und viel schwarzen Pfeffer (aber kein Salz) untermischen.

Ofen auf 180°C (Gas Stufe 4) heizen.

Restliche Butter schmelzen und einen Teil davon zum Ausbuttern einer flachen, runden Backform verwenden. Mit Blätterteig auslegen, so daß der Teig an den Rändern ungefähr 3,5 cm übersteht. Teig mit zerlassener Butter einstreichen, dann eine weitere Teigschicht darüberlegen und wieder mit Butter bestreichen. Fortfahren, bis Sie 5 Schichten haben, dann den restlichen Blätterteig mit einem feuchten Tuch zudecken. Die oberste Schicht in der Form mit zerlassener Butter bestreichen, die Spinatmischung in die Form geben und gleichmäßig darin verteilen. Mit einer weiteren Schicht Blätterteig bedecken, diese aber so zuschneiden, daß sie genau in die Form paßt. Mit zerlassener Butter bestreichen und weitere 4 Schichten hineinlegen. Danach die überstehenden Ränder der untersten Blätterteigschicht über der Oberfläche der Pastete zusammenklappen und mit zerlassener Butter glattstreichen. Zerlassene Butter auf die Oberfläche streichen. Pastete 40 Minuten goldgelb backen. 30 Minuten ruhen lassen und noch warm servieren.