

Ostertorte mit Spinat und Ei *Österliche Eiereien!*

1 kg Spinat (oder 500 g TK-Spinat) putzen und frischen Spinat blanchieren. Gut ausdrücken und kleiner schneiden.

1 Zwiebel fein schneiden, dann in einer Schüssel mit Spinat, **50 g Parmesan**, **250 g Ricotta**, **1 Hdv. Paniermehl**, **1 Ei** und **1 Eigelb** vermischen und glatt rühren. Mit **Pfeffer aus der Mühle** und **Muskat** kräftig würzen. Die Springform mit **Butter** auspinseln und mit **1 Blätterteig** auskleiden. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Den Spinat in die Form geben. Mit einem angefeuchteten Löffel 5 Vertiefungen in die Füllung drücken und **5 Eier** sorgfältig hineinschlagen. Mit **Pfeffer aus der Mühle** bestreuen.

1 Blätterteig als Deckel vorsichtig darüber legen und mehrmals einstechen.

Backen: im auf 200° vorgeheizten Ofen 75 Minuten, allenfalls mit einem Alu abdecken, wenn der Kuchen zu dunkel wird.

Der Kuchen schmeckt auch kalt ganz köstlich!

Alternative: Der Kuchen wird etwas leichter, wenn auf den Blätterteig als Deckel verzichtet wird. Dann muss der Kuchen im Ofen aber von Anfang an mit einem Alu abgedeckt werden.

