

Käse - Spinat - Kuchen nach Greyerzer Art

Kategorien: Kuchen, Pikant, Käse, Schweiz, Land

Zutaten für: 1 Rezept

500 Gramm Blaetterteig

FUELLUNG

300	Gramm	Spinat
1		Zwiebel
20	Gramm	Butter
1	Dose	Pelati; a 400 g
150	Gramm	Greyerzer Kaese, dezent Gerieben
150	Gramm	Greyerzer Kaese, mild Gerieben
1		Ei
		Salz
		Pfeffer

AUSSERDEM

1		Eigelb; vermischt mit
1	Essl.	Rahm

Anleitung:

Fuer ein Kuchenblech von 26 cm Spinat waschen, ruesten, trockenschleudern und grobhacken. Zwiebel in Butter duensten, Spinat beifuegen und duensten, bis er Zusammengefallen ist. Auskuehlen lassen, dann die Spinatfluessigkeit Abgiessen. Die Pelati gut abtropfen lassen und grobhacken. Spinat, Kaese, Pelati Und Ei vermischen, die Masse wuerzen. Den Teig in zwei Rondellen auswallen, eine vom Kuchenblechdurchmesser, eine um 4 cm im Durchmesser groesser. Die groessere Rondelle in ein eingefettetes Kuchenblech legen, die Fuellung darauf verteilen und glattstreichen. Den ueberstehenden Teigrand ueber die Fuellung legen und mit dem mit Rahm verquirzten Eigelb bepinseln. In den Teigdeckel mit einem kleinen runden Foermchen ein 'Dampfloch' Ausstechen, den Deckel auf die Fuellung legen, den Teigrand Andruecken. Aus dem restlichen Teig Verzierungen anbringen. Mit Eigelb bestreichen. Im 220 Grad heissen Ofen ca. 35 Minuten backen.