

# Torta Pasqualina 1

Kategorien: Gemüse, Käse, Kuchen, Land, Italien

Zutaten für: 8 Portionen

## *FUER DEN TEIG*

---

600	Gramm	Mehl
4	Essl.	Pflanzenoel
1/4	Ltr.	Warmes Wasser

## *FUER DIE FUELLUNG*

---

1	kg	Frischer Spinat
100	Gramm	Parmesan-Kaese; gerieben
1	Spur	Majoran, getrocknet
9		Eier
400	Gramm	Ricotta-Kaese
		Salz
		Pfeffer, frisch gemahlen
4	Essl.	Olivenoel; zum Bestreichen

### Anleitung:

Fuer den Teig das Mehl in eine Schuessel sieben, eine Prise Salz, Oel und soviel lauwarmes Wasser zugeben, dass ein weicher Teig entsteht. Solange kneten, bis der Teig geschmeidig ist, anschliessend in 14 gleiche Stuecke teilen. Die Stuecke zu kleinen Laibchen formen, mit Mehl bestreuen und mit einem Kuechentuch zudecken. Eine Stunde ruhen lassen. Den Spinat waschen, nur kurz abtropfen lassen, in einen Topf geben und einige Minuten kochen; auf ein Sieb schuetten und gut ausdruecken, anschliessend feinhacken. Zusammen mit Parmesan-Kaese, Majoran, einem Drittel der geschlagenen Eiern, Ricotta-Kaese, Salz und Pfeffer in eine Schuessel geben. Die Zutaten gut verruehren und abschmecken. Zwei der Teigstuecke zusammenkneten und duenn ausrollen. Mit der Teigplatte den mit Oel bepinselten Boden und den Rand einer Springform (26 cm Durchmesser) auslegen. Den Teig leicht mit Oel bestreichen. 6 weitere Teigstuecke zu runden Platten ausrollen und nacheinander in die Form geben, jede Teigplatte mit Oel bepinseln.

Nun die Fuellung auf den Teig streichen und mit einem Loeffel 6 Vertiefungen in die Fuellung druecken. In jede Vertiefung vorsichtig ein Ei gleiten lassen; mit Salz und Pfeffer wuerzen und den restlichen Parmesan-Kaese darueberstreuen. Die uebrigen 6 Teigstuecke ausrollen und nacheinander auf die Fuellung legen, jede Teigplatte leicht einoeeln, auf der obersten Teigschicht mit einer Gabel Linien ziehen, den Rand herunterdruecken und die Pastete gut abschliessen. Die Oberflaeche noch einmal mit Oel einpinseln.

Die Pastete im vorgeheizten Backofen (200°C) etwa 1 Stunde backen. Erst nach dem Abkuehlen aus der Form nehmen und kalt servieren.

Ricotta-Kaese: Der weiche weisse Kaese mit etwas kruemeliger Konsistenz wird aus Kuh- oder Schafsmilch gemacht. Er wird hauptsaechlich zum Kochen verwendet, und zwar in suessen und pikanten Gerichten. Wie Quark oder Frischkaese laesst er sich gut mit anderen Zutaten mischen. Es gibt verschiedene Ricotta-Arten, frisch, gesalzenen, trockenen oder reifen.

Dieser Kaese ist auch ausserhalb Italiens relativ leicht zu bekommen; wenn nicht, kann man ersatzweise auch Quark oder Frischkaese verwenden.