



## Schnelle Torte „Grün-Gelb“

**Zutaten für 4 Portionen:** 2 Packungen Spinat Tiefgefroren, 6 Eier, 2 Rollen Blätterteig, 400 g geriebenen Käse, Salz, Pfeffer, Muskat

**Arbeitsmaterial :** 1 Sieb, 1 Springform, Backpapier, 1 Schüssel, 1 Schneebesen,

Den Spinat im Sieb auftauen und etwas ausdrücken. Die Eier verquirlen und mit dem Käse vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken unter das ganze dann mit dem Spinat gründlich vermischen.

Die Springform mit Backpapier auslegen und darauf den Blätterteig auslegen. Dabei muss der Blätterteig am Rand hochgezogen werden.

Nun die Spinat - Ei - Masse einfüllen und mit dem hochgezogenen Blätterteig bedecken.

Ca. 1 Stunde im Ofen backen bei 200 ° je nach Ofen. Umluft nicht empfehlenswert.

**Tipp:** Der geriebene Käse kann durch Feta ersetzt werden. Wer es etwas strenger mag steigt auf Ziegenkäse um. Gut kann man auch fein gepressten Knoblauch unter den Spinat mischen.