

Bioland-Hof Garrelt Agena

Hagenpolder 1
26736 Krummhörn-Schoonorth
Telefon: 04920 - 318
Fax: 04920 - 1339
eMail: info@biolandhof-agena.de
www.biolandhof-agena.de



Spinattorte

5 Platten Blätterteig (TK)
600 g Spinat

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Bratöl

3 Blätterteigplatten
etwas Mehl

2-3 Tomaten

1 Eigelb

1 EL Leinsaat oder Sesam

Für eine kleine Springform sind 3 Blätterteigplatten ausreichend.

nebeneinander legen, auftauen lassen.
von den Stielenden befreien, gründlich waschen,
abtropfen lassen, grob hacken.
würfeln,
fein hacken, beides in
andünsten, den Spinat zugeben, Deckel auflegen,
zusammenfallen lassen (dauert ca. 4-5 Min.).
übereinander legen, auf
ausrollen, in eine Springform geben,
dabei einen kleinen Rand hochziehen.
Spinatmischung auf den Teig geben.
in Scheiben geschnitten auf den Spinat legen.
Die restlichen 2 Blätterteigplatten ausrollen, das
Gemüse damit bedecken.
mit etwas Wasser verquirlen, Teig damit
bestreichen.
über die Torte streuen. Bei 175 Grad ca. 45 Min.
backen.

