



Spanakopita mit Käse und Spinat



Zutaten

- 300 Gramm Spinat
- 200 Gramm Henri Willig Biskuitkäse mit Kalamata-Olive und Tomate
- 4 Frühlingszwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Zitrone
- 3 große Eier
- 20 Blätter aus Filoteig
- Ein Stück Butter
- Frischer Dill
- Sesamsamen

Entdecken Sie die köstlichen Aromen Griechenlands mit dieser hausgemachten Spanakopita! Spanakopita ist eine herzhaftere Filoteigrolle, die mit einer cremigen Mischung aus frischem Spinat, Käse und Kräutern wie Dill gefüllt ist. Wir haben ihr eine holländische Note verliehen, indem wir Gouda-Käse verwendet haben, der herrlich cremig schmilzt und zusätzlichen Geschmack verleiht. Diese knusprige Leckerei eignet sich perfekt als Mittagessen, Vorspeise oder leichtes Abendessen. Innerhalb von eineinhalb Stunden können Sie diesen goldbraunen, schmackhaften griechischen Klassiker auf den Tisch zaubern, der jeden überraschen wird.

Vorbereitung

- 1: Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
- 2: Den Spinat von den Stielen befreien, die Blätter fein hacken, mit Salz vermischen und 20 Minuten ziehen lassen. Unter kaltem Wasser abspülen und gut abtropfen lassen.
- 3: Frühlingszwiebel in dünne Ringe schneiden. Frühlingszwiebeln und Knoblauch 2-3 Minuten in Öl anbraten. Spinat dazugeben und welken lassen. Feuchtigkeit herausdrücken.
- 4: Die Eier aufschlagen, den Käse reiben, den Dill fein hacken. Mit Spinat, Zitronenschale, Salz und Pfeffer mischen. In Portionen aufteilen.
- 5: Für eine Spanakopita 4 Filoteigblätter mit Butter dazwischen stapeln. 1 Portion der Mischung auf den Teig geben, aufrollen und die Seiten einschlagen. Wiederholen.
- 6: Auflaufform einfetten, Spanakopitas hineinlegen, mit Butter bestreichen, mit Sesam bestreuen und 35-45 Minuten goldbraun backen.
- 7: 15 Minuten abkühlen lassen und servieren.

Unser Biskuitkäse mit Kalamata-Olive und Tomate ist ein saisonales Produkt und daher nicht das ganze Jahr über erhältlich. Aber keine Sorge, wenn Sie ihn verpasst haben - wir haben viele andere schmackhafte Käsesorten, die perfekt zu diesem Gericht passen. Probieren Sie zum Beispiel unseren Kulkäse mit Kräutern und Knoblauch für eine klassisch-würzige Note, oder geben Sie Spanakopitas einen pikanten Kick mit unserem Kulkäse mit Chili.



Kann ich Spanakopita im Voraus zubereiten oder einfrieren?

Ja, die Spanakopita kann sowohl im Voraus zubereitet als auch eingefroren werden, was sie zu einem idealen Gericht für stressige Tage oder Partys macht! Sie können die Filo-Rollen füllen und aufrollen, bevor Sie sie in den Ofen schieben. Bewahren Sie sie zugedeckt im Kühlschrank auf, bis Sie sie backen möchten. Dann backen Sie sie wie im Rezept angegeben. Außerdem kann die Spanakopita sowohl vor als auch nach dem Backen eingefroren werden.

Vor dem Backen: Rollen Sie die gefüllten Filorollen auf, legen Sie sie auf ein Backblech und frieren Sie sie zunächst lose ein. Anschließend können Sie sie in einem Gefrierbeutel oder einer Box aufbewahren. Backen Sie sie direkt aus dem Gefrierschrank, wobei Sie die Backzeit um einige Minuten verlängern sollten.

Nach dem Backen: Lassen Sie die Spanakopita vollständig abkühlen, wickeln Sie jede Rolle locker in Folie ein oder bewahren Sie sie in einem luftdichten Behälter auf. Bei 175-180 °C können Sie sie im Ofen wieder knusprig aufwärmen.

Tipp: Die Filoteigschicht bleibt am knusprigsten, wenn Sie die Brötchen direkt aus dem Gefrierfach in den Ofen geben und nicht erst auftauen lassen.

Dieses Rezept wurde von [Cyn In Cooking](#) in Auftrag gegeben.