



Mein Spinat - Lachskuchen

- **Portionen:** 6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '6', 'yield' : '' });
```

Der pikant, leckere Snack zum Glas Wein

Zutaten

- Der geriebenen Mürbeteig, für eine 28 cm Springform
- 150 g Mehl
- 100 g Butter
- 1 Ei
- Etwas Wasser
- 1 Prise Salz
- Für den Eierguss:
- 1 Becher Sahne (250 ml)
- 250 ml ganze Eier (Gleiche Menge)
- Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss
- Für die Auflage:
- 500 g Spinat (geht auch mit Ti. K. - Blattspinat)
- 2 Schalotten, gewürfelt
- 1 feingeschnittene Knoblauchzehe
- 40 g Butter
- 250 g Rauchlachs in Blättern
- 80 - 90 g geraspelten Pizza Käse

Zubereitungsart

Schritt1

Der Mürbeteig:

Schritt2

Die weiche Butter mit Mehl, Salz, Wasser und dem Ei intensiv verkneten, 30 min. "ruhen" lassen Die " Springform mit Rand " bestücken, ca.15 min. bei 180° C "blind" vorbacken.

Schritt3

Der Spinat:

Schritt4

Die fein geschnittenen Schalotten mit dem Knoblauch in der Butter glasig anschwitzen. Den frischen, oder auch aufgetauten und gut ausgepressten Spinat dazu geben und mit Salz, Pfeffer, sowie geriebener Muskatnuss würzen.

Schritt5

4 - 5 min. dünsten, so kurz wie möglich halten oder auf einem Küchensieb ablaufen lassen.

Schritt6

Der Aufbau:

Schritt7

Zur Hälfte auf dem vor gebackenen Boden verteilen. Dann folgt eine Schicht Lachs, in 2 x 2 cm große Blätter geschnittenen und wieder eine Schicht Spinat.

Schritt8

Die Sahne und die ganzen Eier verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Über den Spinat geben, weitere 20 - 25 min. bei 180° C zu Ende backen.

Schritt9

In den letzten 10 min. mit Käse bestreuen, appetitlich braun werden lassen.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

In beliebig große Stücke schneiden und lauwarm servieren.

Rezeptart: Fischgerichte **Tags:** für jeden tag, kleiner, mürbeteig, warmer snack, zum wein

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mein-spinat-lachskuchen/>