

Vegetarischer Spinatauflauf mit Feta, Pinienkernen und Yufka Blättern

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Für jeden Tag, einfach und schnell gemacht, herzhaft und knusprig

Zutaten

- 600 g T. K. Blattspinat
- 250 g Yufka - oder Filotteig aus dem türkischen Markt
- 400 g Feta Käse, zerbröckelt, aus dem türkischen Markt
- 60 g geröstete Pinienkerne
- 100 g saure Sahne
- 75 g Butter
- 2 El Olivenöl
- 1 Ei
- 3 Schalotten, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 1 Bündchen Frühlingslauch in dünnen Ringen
- Salz, Pfeffer und etwas geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen.

Schritt2

Zunächst eine ausreichend große Auflaufform ausbuttern, den aufgetauten Spinat gut ausdrücken, das Ei mit der sauren Sahne verklappern. Die Pinienkerne ohne Fett in einer Stielpfanne goldgelb anrösten. Die Yufka Blätter der Auflaufform anpassen, zuschneiden.

Schritt3

Der Ansatz:

Schritt4

Die Schalotten mit dem Frühlingslauch und dem Knoblauch glasig anschwitzen und den gut ausgedrückten Spinat dazu geben.

Schritt5

Mit Pfeffer und etwas geriebene Muskatnuss würzen. Sparsam salzen, der Feta ist salzig.

Schritt6

1 - 2 min. bei geschlossenem Deckel, leise garen, auf ein Sieb leeren, gut ablaufen lassen.

Schritt7

Der Aufbau:

Schritt8

2 Yufka Blätter zunächst als Boden in die Auflaufform legen und mit flüssiger Butter bestreichen.

Schritt9

Etwas 1/3 des Spinats, des zerbröckelten Feta Käses sowie der Pinienkerne darüber verteilen.

Schritt10

Den Vorgang 2 x wiederholen und mit den restlichen 4 Yufka Blättern enden.

Schritt11

Die übrige Butter verstreichen und die Ei - saure Sahnemischung gleichmäßig darüber verteilen.

Schritt12

Den Backofen auf 180° V Umluft vorheizen, den Auflauf ca. 40 min. goldbraun, knusprig backen.

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Rustikal in der Auflaufform zu Tisch geben.

Rezeptart: Schnelle Rezepte, Vegetarisch **Tags:** auflauf, feta, pinienkerne, spinat, yufka blätter

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/vegetarischer-spinatauflauf-mit-feta-pinienkernen-und-yufka-blaettern/>