

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Spinat-Tarte

250 gr. weich kochende Kartoffeln, 50gr. Mascarpone, 20 gr. Semmelbrösel, 20 gr. Mandelgrieß, 50 gr. Dinkel oder Weizenmehl, Salz, Muskat, Pfeffer.

Die Kartoffeln kochen, abgießen und pürieren. Mit allen anderen Zutaten zu einem glatten Teig vermengen. Diesen in eine gefettete Form streichen und 10 Min. bei 180 °C backen.

60 g Creme fraiche, 60g. Tomatenmark, 2 Tl. Basilikum, ½ Tl. Apfelessig, 1 Tl. Honig, Salz, Pfeffer und Knoblauch verrühren und auf den vor gebackenen Teig streichen.

500 gr. gewaschenen Spinat 1 Eßl. Butter, fein gehackter Knoblauch in der Pfanne an dünsten mit Salz abschmecken und auf den Creme fraiche verteilen.

250 gr. Mozzarella in Scheiben schneiden und auf den Spinat verteilen. Form in den Ofen schieben und bei 175°C ca. 20-30 Min. backen.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team
www.gemuese-bringts.com, Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)