



SLOW GOODS

Bild: Andrea Mäusli
Rezept: Carlo Bernasconi



Neuenburger Spinatkuchen

Zubereitungsdauer ca. 60 min

Ergibt eine Kuchenform von ø 26 cm

Zutaten

Für den Teig

275 g Mehl

125 g Butter

1 Prise Salz

Etwas Butter für die Form

Für den Belag

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

2 – 3 EL Butter

600 g frischen Spinat

50 g Sbrinz

150 g Raclettekäse

Salz & Pfeffer aus der Mühle

Frisch geriebene Muskatnuss

Für den Guss

2 Eier

1 EL Rahm

Salz & Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Kuchenteig vorbereiten und Ofen vorheizen

Das Mehl in eine Schüssel geben, die Butter in kleinen Stücken, das Salz und 4 Esslöffel Wasser hinzufügen und alles gründlich zu einem Teig verkneten. Den Teig 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 220 °C vorheizen.

Gemüse rüsten und dünsten

Die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken und in der Butter dünsten. Den Spinat hinzufügen und mitdünsten, bis er in sich zusammenfällt. Mit den Gewürzen abschmecken. Etwas abkühlen lassen.

Belag zubereiten und auf dem Teig verteilen

Den Sbrinz und den Raclettekäse grob raffeln und mit dem Spinat vermischen. Eine Kuchenform von 26 cm Durchmesser mit Backpapier belegen, den Rand einfetten und die Form mit dem Teig auskleiden. Den Spinat auf dem Teig verteilen.

Guss zubereiten und Kuchen backen

Für den Guss alle Zutaten miteinander vermischen und über den Spinat geben. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen rund 30 Min. backen.



Entdecke dieses und weitere Rezepte im
[Culinarium - Der Foodblog von Slow Goods](https://www.slowgoods.ch/blogs/culinarium)
www.slowgoods.ch/blogs/culinarium