

Spinat-Ricotta-Tarte

Zutaten (für 4-6 Portionen):

- 600 g Blattspinat
- 3 (Klasse M) Eier
- 375 g Ricotta
- 3 EL Semmelbrösel
- frisch geriebene Muskatnuss
- 1 Packung Yufka-Teig
- 80 g flüssige Butter
- 1 rote Zwiebel
- 8 Basilikumblätter
- 2-3 EL Pfirsich-Konfitüre
- 2-3 EL Zitronensaft
- 3 EL Olivenöl

Spinat putzen, gründlich waschen und in kochendem Wasser etwa 1 Minute blanchieren. Abgießen und abschrecken. Den Spinat mit den Händen kräftig ausdrücken und anschließend grob hacken.

Eier trennen. Eiweiße steif schlagen. Eigelbe mit Ricotta, Spinat und Semmelbröseln verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen. Eischnee vorsichtig unter die Spinat-Ricotta-Masse heben.

Yufka-Teig in 5 Quadrate von etwa 40x40 Zentimeter schneiden. Eine Tarteform mit 24 cm Durchmesser mit Butter fetten. 1 Teigstück hineinlegen, ebenfalls mit Butter bestreichen. Die übrigen Teigstücke nacheinander darüberlegen und jeweils mit Butter bestreichen. Die Ricotta-Masse einfüllen und die Teigländer mit Butter bestreichen. Im heißen Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf der mittleren Schiene 25 Minuten backen.

Inzwischen die Zwiebel sehr fein würfeln und das Basilikum fein hacken. Mit Pfirsich-Konfitüre, Zitronensaft und Olivenöl verrühren, salzen und pfeffern. Die Tarte mit der Konfitüre bestreichen und sofort servieren.

Sendung/Quelle: Tim Mälzer kocht!

Letzter Sendetermin: 02.06.2018

Koch/Köchin: Tim Mälzer

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen