

Spinatkuchen

Zubereitet mit: Pfanni

ca. 70 min | einfach

Zutaten

für 8 Portionen (Springform ca. 26 cm)

- Fett für die Form
- 1 Packung PFANNI Teig für Klöße aus gekochten Kartoffeln
- 1-2 Messerspitzen Muskat
- 1-2 Knoblauchzehen
- 4 Eier (Größe L)
- 450 g Rahmspinat (aufgetaut)
- 80 g geriebener Parmesan oder anderen Hartkäse
- 1 Prise Jodsalz

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	960 kJ
Energie (Kilokalorien):	229 kcal
Fett:	7,7 g
davon gesättigte Fettsäuren:	2,9 g
Kohlenhydrate:	28 g
davon Zucker:	3,5 g
Ballaststoffe:	3,5 g
Eiweiß:	11 g
Salz:	1,8 g

Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen. Springform fetten. Pfanni Kartoffelteigpulver mit 1-2 Messerspitzen Muskat vermischen. 625 ml kaltes Wasser zugeben, einrühren und den Teig 5 Minuten quellen lassen.

2. Inzwischen 1-2 Zehen Knoblauch fein würfeln oder pressen. 4 Eier trennen, es wird beides benötigt. Eigelbe mit 450 g aufgetautem Rahmspinat und Knoblauch mit dem Schneebesen gründlich vermischen. Kartoffelteig unterrühren. 80 g Parmesan untermischen.

3. Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen. Eischnee in 2-3 Portionen mit dem Schneebesen unter die Kartoffel-Spinat-Masse heben, dabei nicht zu stark rühren. Masse in die Form füllen, behutsam glatt streichen und Spinatkuchen im vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten backen. Evt. nach 30 Minuten mit

Alufolie abdecken. Etwas abkühlen lassen (der Spinatkuchen lässt sich warm besser schneiden als heiß) und warm oder kalt genießen.

Tipps zu diesem Rezept

Dazu passt Möhrensalat: Für 4 Portionen 600 g Karotten mit dem Sparschäler zunächst schälen und dann weiter in Streifen hobeln. Die harten "Kerne" nicht verwenden. Mit 1-2 TL Zitronensaft, 2 EL Olivenöl und 1 Prise Zucker mischen.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 25 min Backzeit: 45 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen