

Spanakopita – Griechische Spinatpastete

Zubereitet mit: Knorr

ca. 50 min | einfach

Zutaten

für 6 Portionen

- 1 kg frischer Blattspinat
- 2 Bünde glatte Petersilie
- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 1 grüne Chilischote
- 60 g Feta leicht (Schafskäse, 9% Fett abs.)
- 3 EL Olivenöl
- 200 g Frischkäse 0,2 % Fett
- 4 Eier (Größe M)
- 2 schwach geh. TL KNORR Bouillon Gemüse 7L Glas
- 1 TL gemahlene Muskatnuss
- 60 g gehackte Walnüsse
- 1 Msp. Jodsalz
- Pfeffer
- 10 Blätter Filo- oder Yufkateig (aus dem Kühlregal)

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1466 kJ
Energie (Kilokalorien):	351 kcal
Fett:	22 g
davon gesättigte Fettsäuren:	4,8 g
Kohlenhydrate:	16 g
davon Zucker:	6,1 g
Ballaststoffe:	4,6 g
Eiweiß:	20 g
Salz:	1,5 g

Zubereitung

1. Spinat putzen und in kochendem Wasser kurz blanchieren. In ein Sieb abgießen und sehr gut abtropfen lassen. Anschließend grob hacken.

2. Petersilie hacken. Zwiebeln und Knoblauch schälen und hacken. Chili entkernen und fein hacken. Feta grob zerkrümeln.

3. 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Chili darin andünsten. Spinat zugeben und kurz mitdünsten. Feta, Frischkäse, Eier, Knorr Gemüse Bouillon, Muskatnuss, gehackte Petersilie und Walnüsse untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Eine Springform (24-26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. 5 Filoteigblätter mit Olivenöl bestreichen und übereinanderlegen. Den Boden der Springform damit auslegen. Spinat Füllung darauf verteilen. Die restlichen 5 Filoteigblätter ebenfalls mit Olivenöl bestreichen, aufeinanderlegen und über die Füllung legen.

5. Spanakopita im vorgeheizten Backofen bei 190 °C (Umluft: 170 °C) ca. 30 Minuten goldbraun backen.

Tipps zu diesem Rezept

Unter die Spinat Füllung gehackte sonnengetrocknete Tomaten mischen.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 20 min Backzeit: 30 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