

GRENZENLOS KOCHEN

SPINAT-RICOTTA-TARTE WIE NICKI SIE UNS ZAUBERT...

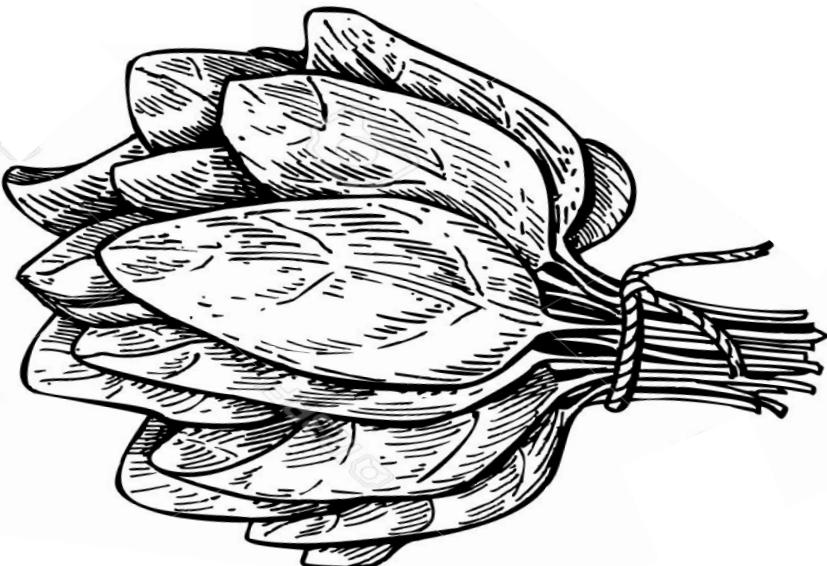
Zutaten (4 Personen)

2 Blätterteigrollen

500 gr. Spinat (frisch oder TK)

500 gr. Ricotta

3 EL Parmesankäse



Olivenöl

Salz & Pfeffer

etwas Muskatnuss

Spinat in etwas Öl andünsten, nach Geschmack salzen und pfeffern und anschließend kalt stellen. Danach mit Ricotta, etwas Muskatnuss und Parmesan mischen. Eine Rolle Blätterteig auf einem Backblech ausbreiten, Spinat-Ricotta-Mischung darauf verteilen und mit der zweiten Rolle Blätterteig zudecken. Den Rand fest schließen und mit den Fingern auf die Tarte drücken und sie "massieren". Mit Olivenöl bestreichen und bei 170 Grad für 40 Minuten ab in den Ofen.

IHR KÖNNT AUCH ZUSÄTZLICH GERÖSTETE PINIENKERNE IN DIE SPINAT-RICOTTA- FÜLLUNG GEBEN.
BUON APPETITO WÜNSCHT EUCH NICKI



MüZe Süd
Familienzentrum Stuttgart e.V.