

© lena_zajchikova-stock.adobe.com

Das brauchst Du:

50 g **SENNEREIBUTTER,** 150 g geriebene Nüsse (Mandeln oder Haselnüsse), 80 g Mehl (Sonnenblumen- oder Mandelmehl), 2 Eier, Salz sowie Fett für die Form (z.B. Kokosöl)

Für die Füllung:

150 g Champignons, 1 Zwiebel, 500 g frischer Babyspinat,
50 g **EDELSCHAF,** 250 g **SPEISETOPFEN,** 1 gelbe Paprika,
1 Knoblauchzehe, 2 Eier, Chiliflocken & Pfeffer, Kokosöl zum Anbraten

So machst Du's:

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Teig die Sennereibutter schmelzen, vom Herz nehmen und mit Nüssen, Mehl, Salz und Eier zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig gibst Du dann in eine gefettete Springform. Mit den Händen am Boden und etwa 2 cm am Rand hochziehen und gleichmäßig dick und fest andrücken. Auf unterer Schiene 20 Minuten backen.



© lena_zajchikova-stock.adobe.com

Für die Füllung die Champignons putzen und in Scheiben schneiden, in 2 EL Öl goldbraun braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebel fein würfeln, den Spinat waschen und gut abtropfen lassen. 1 EL Kokosöl erhitzen, Zwiebel darin kurz anbraten und dann unter Rühren den Spinat kurz mit dünsten. In ein Sieb geben, etwas abkühlen lassen und die restliche Flüssigkeit gut ausdrücken.

Jetzt reibst Du das Edelschaf fein und vermischt ihn gut mit dem Topfen, Spinat und Eiern – mit Salz und Chiliflocken abschmecken. Paprika in kleine Würfel schneiden und, wieder in Kokosöl, mit der Knoblauchzehe andünsten und salzen. Knoblauchzehe je nach Geschmack wieder entfernen. Nun kommt die Springform aus dem Ofen und wird mit Paprika, der Spinatmasse und den Champignons gefüllt. Für ca. 25 - 30 Minuten wieder zurück in den Ofen und vor dem Schlemmen noch kurz abkühlen lassen.

Genuss-Tipp:

Mit grünem Blattsalat und frischen Kräutern servieren! Du kannst statt Spinat auch Bärlauch oder Mangold verwenden – schmeckt in jeder Variante TOP!