SPINAT FETA OFENGERICHT / RAMADAN REZEPT

Dieses leckere Ofengericht aus einem Hefeteig mit einer würzigen Spinat-Feta-Füllung ist dieses Jahr das erste Rezept zum Ramadan. Das Gericht eignet sich perfekt zum Fastenbrechen, da man es gut vorbereiten kann oder auch kalt essen kann. Ihr könnt auch statt einer großen Form zwei Kleine verwenden und habt so auch für den nächsten Tag etwas.

Zubereitungszeit	Back-/Kochzeit	Temperatur + Heizart
45 Minuten	**45 Minuten**	**180 °C O/U**

FORMGRÖSSE:

Backform:	rund
Durchmesser:	32 cm

HEFETEIG

Verrühre die Hefe mit Wasser und Zucker in einer Rührschüssel. Füge die restlichen Zutaten hinzu und knete den Teig etwa 10 Minuten lang geschmeidig. Forme den Teig mit den Händen zu einer Kugel und lasse ihn abgedeckt für etwa 1 Stunde ruhen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Tipp: Je nach Mehlsorte benötigst du etwa bis zu 20 g mehr oder weniger Mehl. Der Teig sollte schön weich und geschmeidig sein, aber auch nicht mehr kleben.

Tipp: Alternativ kannst du den Teig auch bei Gärstufe im Backofen (34°C mit Wasserdampf) oder in einer Kenwood-Küchenmaschine aufgehen lassen. So trocknet der Teig nicht aus und die Gehzeit verringert sich etwa um die Hälfte.

FÜLLUNG

Schäle die Zwiebeln und den Knoblauch und hacke sie fein. Röste die Pinienkerne in einem großen Bräter ohne Fett an, bis sie leicht Farbe bekommen und nimm sie dann heraus. Erwärme das Olivenöl in dem Bräter und brate Zwiebeln und Knoblauch darin glasig an. Gib den Spinat portionsweise dazu, schließe den Deckel, damit der Spinat zusammenfällt und lasse ihn etwas einkochen, damit die Flüssigkeit verdunsten kann. Schneide die getrockneten Tomaten in kleine Stücke. Gib die getrockneten Tomaten, die gerösteten Pinienkerne, die Kürbiskerne und die Gewürze hinzu. Lasse die Masse etwas abkühlen und bröisle dann den Schafskäse dazu.

OFEN VORHEIZEN

Heize den Backofen auf 180 °C O/U vor.

TEIG FORMEN UND FÜLLEN

Halbiere den Teig und fette eine Ofenform mit Backtrennspray, Olivenöl oder Butter. Rolle eine Hälfte des Teiges dünn aus und lege die Ofenform damit aus, sodass ein Rand übersteht. Gib die Füllung auf den Teig und schlage den überstehende Rand nach innen. Rolle den restlichen Teig ebenfalls dünn aus, schneide einen Kreis in der Größe

HEFETEIG:

- [ ] **30 g** Hefe (frisch)
- [ ] **200 g** Wasser
- [ ] **½ TL** Zucker
- [ ] **500 g** Mehl
- [ ] **1 TL** Salz
- [ ] **1** Ei
- [ ] **1** Eigelb
- [ ] **40 g** Olivenöl

FÜLLUNG:

- [ ] **2** Zwiebeln
- [ ] **1** Knoblauchzehe
- [ ] **50 g** Pinienkerne
- [ ] **50 g** Olivenöl
- [ ] **1 kg** Spinat
- [ ] **100 g** getrocknete Tomaten
- [ ] **50 g** Kürbiskerne
- [ ] **½ TL** Salz
- [ ] **½ TL** Pfeffer
- [ ] **¼ TL** Muskatnuss (gerieben)
- [ ] **1 EL** Dill (getrocknet)
- [ ] **400 g** Schafskäse

ZUM BESTREICHEN:

- [ ] **1** Eiweiß
- [ ] **1** Ei

der Ofenform aus und lege den Rest für die Dekoration zur Seite. Verrühre das Eiweiß und das Ei und bestreiche den eingeklappten Rand damit. Lege den ausgeschnittenen Teigdeckel auf die Füllung und bestreiche diesen ebenfalls mit Ei. Forme den übrigen Teig mit den Händen zu zwei langen Rollen. Bestreiche die Rollen mit Ei, zwirble sie umeinander und lege sie als Kranz an den Rand der Form.

Tipp: Du kannst auch 2 Ofenformen mit Durchmesser 24 cm nutzen und hast dann zwei kleinere Portionen.

BACKEN UND SERVIEREN

Stich mit einer Gabel kleine Löcher in den Teigdeckel und backe das Ofengericht im vorgeheizten Backofen bei 180 °C O/U etwa 45 Minuten, bis es goldbraun ist. Serviere es noch warm oder kalt, dazu passt ein Salat sehr gut. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!