

GRIECHISCHE SPANAKOPITA / KOCHEN MIT SALLY UND LIDL #10



- ANZEIGE -

Die Spanakopita ist ein Gebäck, welches einem Börek ähnelt. Es stammt aus der griechischen Küche und wird mit Filoteig hergestellt. Den Filoteig kann man selbst herstellen oder fertigen Teig verwenden. Ich habe die Spanakopita mit Spinat und Schafskäse gefüllt. Das herzhaftes Gebäck lässt sich warm oder kalt servieren. Ein gemischter Salat passt perfekt dazu.



Zubereitungszeit
1 Stunden



Back-/Kochzeit
45 Minuten



Temperatur + Heizart
200 °C O/U

FORMGRÖSSE:

Backform: eckig
Länge: 27 cm
Breite: 37 cm

FILOTEIG

Verknete das Mehl mit dem Ei, Salz, Wasser und füge auch das Öl hinzu. Knete in etwa 10 Minuten einen geschmeidigen Teig. Fette ihn mit etwas Öl ein und lasse ihn abgedeckt etwa 30 Minuten ruhen, damit er sich entspannen kann.

SPINATFÜLLUNG

Röste die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett, bis sie Farbe angenommen haben. Nimm sie heraus und gib den Spinat in die Pfanne. Koche ihn, bis die Flüssigkeit verkocht ist und lasse ihn kurz abkühlen. Hacke die Frühlingszwiebeln, Petersilie, den Dill und die Minze fein. Gib nun alle Zutaten in eine große Rührschüssel und zerkrümele den Schafskäse mit den Händen dazu. Verrühre die Füllung auch mit den Gewürzen.

FÜLLEN UND BACKEN

Teile den Teig in 4 Portionen ein. Forme diese jeweils zu einer Kugel und fette sie leicht mit Sonnenblumenöl ein. Rolle sie auf einer Silikonmatte so dünn wie möglich aus. Ziehe den Teig nun wie bei einem Strudelteig mit den Fingerspitzen und über den Handrücken dünn aus. Falls du keine Silikonmatte hast, kannst du den Teig auf einem Baumwoll- oder Leintuch ausdünnen. Der Teig sollte so dünn sein, dass man darunter etwas lesen kann. Heize den Ofen auf 200 °C O/U vor. Fette eine Backform, z. B. eine Emaille-Form mit Sonnenblumenöl. Viertel die dünnen Teige und lege die Hälfte des Filoteigs nun in die Form. Verteile die Spinatfüllung darüber und schließe mit den restlichen Teigschichten ab. Auf der Oberfläche dürfen sie wellig sein. Fette die Oberfläche leicht mit Öl und backe die Spanakopita etwa 45 Minuten, bis das Gericht goldbraun ist.

SERVIEREN

Schneide eine Frühlingszwiebel fein und bestreue das Gericht damit. Serviere es warm oder kalt. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

FILOTEIG:

- ☐ **500 g** Mehl (Typ 550)
- ☐ **1** Ei
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **250 g** Wasser
- ☐ **4 EL** Sonnenblumenöl

SPINATFÜLLUNG:

- ☐ **50 g** Pinienkerne
- ☐ **1000 g** Blattspinat (TK)
- ☐ **4** Frühlingszwiebeln
- ☐ **1** Petersilie
- ☐ **1** Dill
- ☐ **1** Minze
- ☐ **400 g** Schafskäse
- ☐ **3** Eier
- ☐ **300 g** Joghurt (3,5 %)
- ☐ **1 EL** Paprika (edelsüß)
- ☐ **½ TL** Salz
- ☐ **½ TL** Pfeffer

ZUM SERVIEREN:

- ☐ **1** Frühlingszwiebel