



Tortina Pasqualina

ZUTATEN

- 500 g frischer Blattspinat
- 1 Zwiebel
- Olivenöl
- Salz
- gemahlener Muskat
- 14 Eier (Größe S)
- 250 g Ricotta
- 80 g Parmesan
- 400 g Blätterteig
- 1 TL Butter
- Butter

Zubereitung

Den Spinat putzen und waschen. Die Zwiebel schälen, sehr fein hacken und in einem großen Topf mit etwas Olivenöl andünsten. Den Spinat und 3 EL Wasser dazugeben und den Spinat zusammenfallen lassen. Herausnehmen, ausdrücken und fein hacken. In einer Schüssel mit 2 EL Olivenöl, Salz und Muskat würzen. 2 Eier, den Ricotta und die Hälfte des Parmesans vermengen und zum Spinat geben.

Den Blätterteig ausrollen und 12 Teigkreise (ca. 10 cm Durchmesser) ausstechen. Den restlichen Teig zusammenkneten, ausrollen und 12 kleinere Teigkreise (ca. 8 cm Durchmesser) ausstechen. Die 12 Mulden eines Muffinblechs mit Backpapier auslegen oder einfetten und je einen großen Teigkreis hineinlegen.

Die Spinatfüllung in die Mulden verteilen und vorsichtig je 1 Ei hineinschlagen. Mit Pfeffer würzen und mit dem restlichen Käse bestreuen. Die überstehenden Teigländer nach innen einschlagen. Die kleineren Teigkreise als Deckel auflegen. Die Törtchen mit Öl bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Ober- und Unterhitze (180 Grad Umluft) ca. 17 Minuten backen.