



# SPINAT PIES

mit Kabanos & Ricotta

## ZUTATEN

Für 6 Pies

150 g Houdek Kabanos Klassik  
350 g frischer Babyspinat  
1 kleine Zucchini  
1 kleine Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
60 g Ricotta  
60 g Frischkäse  
70 g Parmesan (vecchio) gerieben  
1 Ei, 1 Eigelb verquirlt  
1,5 EL Öl  
2 Pk. frischer Blätterteig  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Cayennepfeffer



## ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: ca 40 Minuten (+Backzeit)

1. Kabanos in kleine Würfel schneiden und in etwas Öl in einer Pfanne anschwitzen. Herausnehmen und beiseitestellen.
2. Spinat gründlich waschen und trockenschleudern. Zucchini, Zwiebel und Knoblauch fein würfeln.
3. 1 EL Öl in der Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig andünsten. Zucchini dazugeben und unter Rühren 5 Minuten anbraten. Spinat hinzufügen und mitgaren bis er zusammenfällt. Alles mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. In ein Sieb geben und abkühlen lassen.
4. Ricotta mit Frischkäse und Ei vermischen, mit Cayennepfeffer würzen.
5. Spinat kräftig ausdrücken, mit Parmesan, Kabanos und der Ricotta-Ei-Masse vermengen und 15 Minuten kaltstellen.
6. Backofen auf 200 Grad vorheizen und Backblech mit Backpapier auslegen.
7. Blätterteige aufrollen und je 6 Kreise à 14 cm und 6 Kreise à 10 cm ausschneiden. Spinatmischung mittig auf die größeren Kreise geben. Die kleineren Kreise als Deckel darüberlegen. Nun die oberen und unteren Teigplatten mit einer kleinen Drehbewegung der Finger verschließen. Deckel mit einer Gabel mehrmals einstechen.
8. Pies auf das Backblech setzen und mit dem Eigelb bestreichen. 20-25 Minuten backen bis sie goldgelb sind. Etwas abkühlen lassen und lauwarm servieren. Dazu passt ein frischer Tomaten- oder Blattsalat.