

# Spinat-Schinken-Torte

## ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

500 g frischer Spinat  
1 Stk. Butter  
1 kleine Zwiebel, gehackt  
300 g Stubai Bauernschinken, fein gewürfelt  
350 g Ricotta  
80 g Parmesan, frisch gerieben  
2 Eier  
1 TL Muskat, Salz und Pfeffer  
1 Pkg. Filoteig (oder Strudelteig)  
70 g zerlassene Butter

## 1. Zubereitung

Spinat in einer Pfanne bei mittlerer Hitze dünsten, abtropfen lassen, gut ausdrücken und fein hacken.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel und gewürfelten Schinken darin braten. Spinat die letzten ein bis zwei Minuten mitbraten. Alles in eine Schüssel geben und etwas abkühlen lassen.

Sobald die Spinat-Schinken-Mischung nicht mehr heiß ist, mit Ricotta, Parmesan, zwei Eiern, Muskat, Salz und Pfeffer vermengen.

Backofen auf 180 Grad vorheizen und eine 23-Zentimeter-Tarte- oder Quicheform einfetten.

Filoteig auswickeln und mit einem feuchten Küchentuch abdecken, damit er nicht austrocknet. Eine Lage Filoteig so in die vorbereitete Form legen, dass ein Ende mit dem Rand der Form abschließt und das andere Ende auf der anderen Seite über die Form heraushängt.

Das Filoblatt komplett mit zerlassener Butter einpinseln, dann die nächste Lage Filoteig darauflegen, diesmal leicht versetzt zur ersten Lage. Erneut mit Butter einstreichen. Auf die gleiche Weise insgesamt ca. zwölf Lagen Filoteig in die Form schichten, bis am Schluss die ganze Form innen und außen mit Filoteig ummantelt ist (es sieht dann aus wie eine große geöffnete Blüte).

Spinat-Schinken-Ricotta-Mischung in die Form füllen und gleichmäßig verteilen. Nun eine Lage des Filoteigs, der über die Ränder der Form hängt, über die Form falten und die Füllung zudecken. Mit Butter bestreichen. Der Reihe nach eine Lage Filoteig nach der anderen über die Form falten und mit Butter bestreichen, zum Schluss auch die Oberseite mit Butter einstreichen. Im vorgeheizten Backofen etwa 40 Minuten goldbraun backen.