

# Spinat-Ricotta-Tarte

## Für 4 Personen

600 g Blattspinat	3 Eier (Kl. M)	375 g Ricotta
3 El Semmelbrösel	Salz	Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	1 Pk. Yufka-Teig	80 g flüssige Butter
1 rote Zwiebel	8 Basilikumblätter	2–3 El Pfirsichkonfitüre
2–3 El Zitronensaft	3 El Olivenöl	

Spinat putzen, gründlich waschen und in kochendem Wasser ca. 1 Minute blanchieren. Abgießen und abschrecken. Den Spinat mit den Händen kräftig ausdrücken und anschließend grob hacken. Eier trennen. Eiweiße steif schlagen. Eigelbe mit Ricotta, Spinat und Semmelbröseln verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen. Eischnee vorsichtig unterheben.

Den Yufka-Teig in 5 Quadrate (ca. 40 x 40 cm) schneiden. Eine Tarteform (24 cm) mit Butter fetten. 1 Teigstück hineinlegen, ebenfalls mit Butter bestreichen. Die übrigen Teigstücke nacheinander darüberlegen und jeweils mit Butter bestreichen. Die Ricotta-Masse einfüllen und die Teigränder mit Butter bestreichen. Im heißen Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf der mittleren Schiene 25 Minuten backen.

Inzwischen die Zwiebel sehr fein würfeln und den Basilikum fein hacken. Mit Pfirsichkonfitüre, Zitronensaft und Olivenöl verrühren, salzen und pfeffern. Die Tarte mit der Konfitüre bestreichen und sofort servieren.

Tim Mälzer am 24. 09. 2011