

Heute ess ich

Beitrag von „Miss Jones“ vom 3. März 2018 23:59

Das hier ist heute in meiner Küche entstanden:

Spinat-Käse-Brik

etwas Butter in einem größeren Topf erhitzen, etwa

1 TL Koriandersamen darin kurz anrösten.

1 kleine weiße Zwiebel grob hacken, dazugeben und kurz andünsten.

ca. 500g frischen Blattspinat dazugeben, Deckel drauf und bei halber Hitze weiterdünsten.

Wenn der Spinat beginnt zusammenzufallen **1 Becher/Päckchen Sahne** dazugeben, mit reichlich **Muskatnuss, buntem Pfeffer, Kreuzkümmel** und wenig **Lorbeer, Sternanis, Zimt und Nelke** würzen.

ca. 100g Balkan/Fetakäse grob würfeln, einrühren und schmelzen lassen. Herd auf kleine Flamme runterschalten.

gegen Ende noch **1 verquirltes Ei** einrühren.

Ofen auf ca 200°C vorheizen, **Filo/Yufka- oder Blätterteig** in ausreichender Menge auf ein Backblech (mit Papier) legen, den leckeren Matschepamp darauf verteilen und den Teig verschließen (ob falten, klappen oder rollen ist da schlicht Geschmackssache). Kanten mit etwas von der Flüssigkeit bestreichen.

Backzeit: je nach Dicke ca. 15-20 Minuten.

Und nun - guten Hunger!