

Torta pasqualina

Zutaten für 8 Personen:

Für den Teig:

600 g Mehl & Mehl zum Ausrollen
3 EL Olivenöl & Öl zum Bestreichen
Wasser, Salz

Für die Füllung:

1 kg Blattspinat
2 EL frische Kräuter aus dem Garten wie Rosmarin, Thymian, Salbei, Melisse...
1 trockenes Brötchen / Semmelbrösel
80 g frisch geriebener Parmesan
500 g Ricotta
8 Eier
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Das Mehl in einer Rührschüssel mit dem Öl, Salz & dem Wasser zu einem festen, glatten Teig verkneten.
Eine Kugel formen und den Teig ca. 2 Stunden bei kühler Raumtemperatur ruhen lassen.
Danach in 14 gleich grosse Kugeln teilen und nochmals ca. 1 Stunde unter einem Tuch ruhen lassen.
2. Für die Füllung Spinat putzen und waschen. Tropfnass in einen Topf geben, salzen und kurz blanchieren. Die Blätterabtropfen und auskühlen lassen, dann fest auspressen und fein hacken. Mit den Kräutern vermengen und mit Salz & Pfeffer abschmecken.
3. 2 Eier, Semmelbrösel, geriebenen Parmesan, Ricotta untermischen und nochmals mit Salz & Pfeffer würzen.
4. Eine der Teigkugeln auf einer bemehlten Arbeitsfläche so dünn wie möglich ausrollen, danach mit den Händen vorsichtig in alle Richtungen noch dünner ausziehen.
5. Eine Springform (28cm Durchmesser) ölen und die Teigplatte so hineinlegen, dass sie den Rand ca. 1 cm überlappt. Leicht mit Öl einstreichen.
6 weitere Teigportionen ebenso verarbeiten und nacheinander in die Form legen. Jede Schicht mit Öl bestreichen.
6. Vorbereitete Füllung auf dem Teig verteilen und glattstreichen. Mit einer kleinen Schöpfkelle in gleichen Abständen 7 Vertiefungen in die Füllung drücken. 7 Eier nacheinander aufschlagen und in die Vertiefungen gleiten lassen ohne den Dotter zu verletzen.
Nun den Backofen auf 190 Grad Umluft vorheizen.
7. Die restlichen 7 Teigportionen auswellen, dünn ausziehen und nacheinander in die Form legen, dabei jeweils dünn mit Öl bestreichen.
Die überlappenden Teigränder nach innen aufrollen und mit einer Gabel andrücken.
8. Teigoberfläche mit Öl einstreichen. Vorsichtig einige Löcher einstechen, damit Dampf entweichen kann (dabei nicht die Eier verletzen!!!)
9. In den Backofen schieben und in ca. 75 min. goldbraun backen.

Dazu empfiehlt Pauline ein Glas prickelnden Crémant Blanc de Noirs

aus dem Hause Zeyssolff, ein lebhafter Crémant mit blumigen & rauchigen Aromen, herrlich.

