

## Spinat-Zucchini Pie mit Ziegen-Feta

Zutaten für 6 Personen:

Zwei Blätterteigschichten (idealerweise Filoteig oder Blätterteig)

1 unbehandelte Zitrone

80-100g Pinienkerne

4 Eier

150 – 200 g Ziegen-Feta (Ziegenkäse in Salzlake)

150 g Parmesan

1 Handvoll Oregano rebeln

Petersilie

Salz & Pfeffer, Muskat

Ras el-Hanout

1/2 TL Kardamom

Olivenöl

Ca. 500 g Spinat

1 Zucchini

1 Zweig Rosmarin

Utensilien:

Backpapier, 1 Ofenfeste Pfanne, Backofen

Zubereitung:

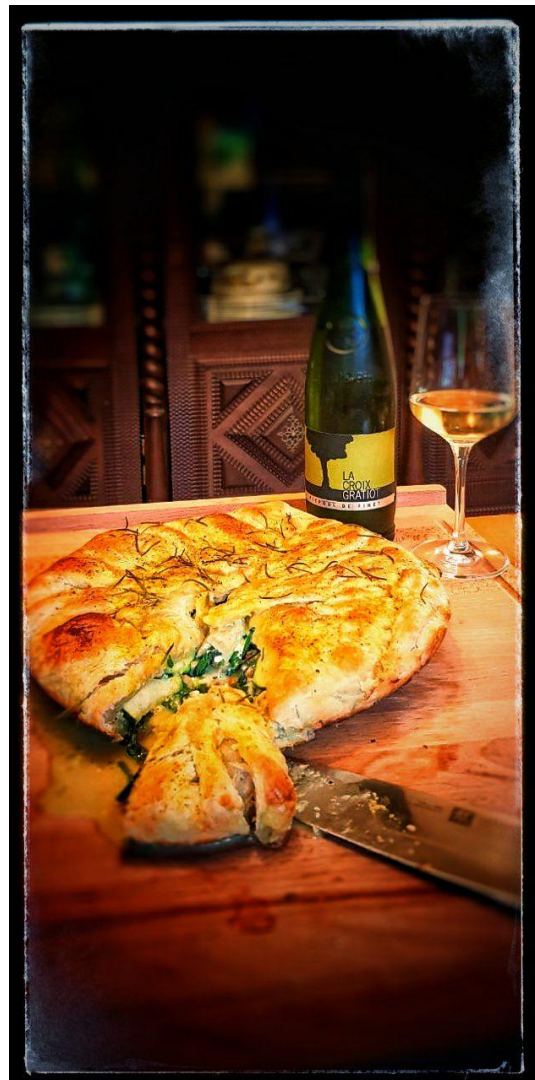
Pinienkerne in der Pfanne goldbraun anrösten.

Ausgelegtes Backpapier nass machen und mit Olivenöl bestreichen, dann den Filoteig (Blätterteig) auf dem Backpapier auslegen. Mit Salz, Pfeffer und Ras el-Hanout bestäuben, dann die zweite Lage Teig darauf legen und nochmals mit den Gewürzen bestäuben.

Die 4 Eier in eine Schüssel geben, den zerdrückten Feta und ca. 120 g des geriebenen Parmesan dazugeben und langsam unterrühren. Petersilie hacken und ebenfalls dazugeben. Etwas Salzen, Pfeffern, mit Kardamom und dem gerebelten Oregano würzen. Noch einmal alles langsam verrühren.

Den Spinat in der Pfanne mit etwas Olivenöl andünsten (ca. 1 Minute) dabei Muskat hinein reiben, Salz und Pfeffer dazugeben. Etwas Zitronensaft und Zitronenzesten begeben.

Den Spinat und die Pinienkerne mit dem Käse - Eiergemisch behutsam unterheben.



Jetzt das Backpapier mit dem Blätterteig über die Pfanne ziehen und den Blätterteig in die Pfanne drücken. Die fein geschnittene Zucchini-Scheiben auf dem Blätterteigboden verteilen, ein paar Spritzer Olivenöl dazugeben.

Die verrührte Eier-Käse-Spinat Mischung in die Pfanne geben, die Mischung mit Zucchini bedecken und nochmals Parmesan darüber reiben.

Denn über den Rand der Pfanne überhängenden Teig, nach oben Falten und als Deckel für die Pie verwenden. Einige Spritzer Olivenöl darüber geben und die Rosmarinnadeln darüber verteilen.

Die Pie in der Pfanne auf dem Herd für ca. 3 Minuten stark erhitzen und dann für ca. 25 Minuten bei 200° im Backofen durchgaren. Nach dem Backen die Pie für 10 Minuten ruhen lassen.

#### *Unsere Weinempfehlung:*

Picpoul de Pinet AOP aus dem Languedoc-Roussillon, Frankreich



Die Perfektion liegt beim Essen in der Kombination mit dem Picpoul de Pinet von La Croix Gratiot.

Die frischen Aromen aus Apfel, Zitrone passen hervorragend zu den Zitrusnoten der Pie und die cremige Textur des Weines unterstreicht die feinen Gemüsenoten von Spinat und Zucchini.

Zum guten Schluss verbinden sich noch die gerösteten Pinienkerne mit dem Süden Frankreichs und den beiden Delikatessen. (Wein & Pie).

0,75l trocken (1L/13,27€)

9,95 €

**Bon Appetit!**