

Spinatkranz

Zauberstein



leicht, schnell & einfach

by Britta

Britta Tegtmeier

Britta.Tegtmeier@web.de

0174/1834114

Füllung:

450-500 g Würzspinat mit
Zwiebeln (TK)
50 g Cashewkerne
50-100 g Parmesan
100 g Salami
2 Knoblauchzehen
salz, Pfeffer aus der Mühle
2-4 EL Semmelbrösel
200 Käse (Edamer oder Gouda)

Teig:

200 ml Milch
1 Prise Salz
1/2 Würfel Hefe
400 g Mehl (Typ 405 oder 550)
4 EL Öl

1 EL Milch zum Bestreichen

Für die Füllung den Spinat auf einem Sieb auftauen.

Für den Teig die Milch mit dem Salz lauwarm erhitzen. Die Hefe hineinbröckeln und unter Rühren darin auflösen. Das Mehl in die große Nixe geben, die Hefemilch und das Öl hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Deckel auflegen und den Teig an einem warmen Ort etwa 30 Minuten gehen lassen.

Inzwischen für die Füllung die Nüsse hacken, den Parmesan mit der Microplane Reibe reiben und die Salami in kleine Stücke schneiden. Den Spinat gut ausdrücken, den Knoblauch schälen und dazupressen. Parmesan und Salami unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eventuell noch Semmelbrösel unterrühren, um eine kompakte Konsistenz zu erhalten. Den Backofen auf 200 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.

Den Teig auf die Teigunterlage geben und mit dem Teigroller zu einem Rechteck von etwas 30x62 cm ausrollen. Die gehackten Nüsse daraufstreuen. Die Spinatmasse daraufstreichen, dabei einen etwa 5 cm breiten Rand frei lassen. Den Käse mit der Reibe direkt darüberreiben. Den Teig mit der Füllung von der Längsseite her aufrollen. Den freien Teigrand mit Wasser bestreichen.

Die Rolle auf den Zauberstein legen, zu einem Kranz formen und die Enden verbinden. Den Kranz im Abstand von 5 cm mit einer Schere einschneiden und mit der Milche bestreichen. Den Zauberstein in den Ofen stellen (unterste Schiene) und den Spinatkranz etwa 20-25 Minuten backen. Herausnehmen und mit dem Brotmesser in Scheiben schneiden.