

Torta Pasqualina

Zutaten Teig

500 g glattes Mehl
3 EL (Oliven)öl
Salz
ca. 250-270 ml Wasser
Öl zum Bestreichen

(Hinweis: Sollte die Zeit eher knapp sein, kann ersatzweise fertiger Blätterteig verwendet werden)

Zutaten für die Fülle:

1 kg Blattspinat
100 g Parmesan
500 g Ricotta
2-3 Zweige frischer Majoran
2 große Schalotten
etwas Muskatnuss
Öl zum Andünsten
etwas Butter
8 Eier



Foto: Petra Eder

Zubereitung Teig:

Mehl, Öl, Salz und Wasser ca. 10 Minuten lang zu einem glatten, elastischen Teig verkneten. In 8 gleich große Stücke teilen und unter einem feuchten Tuch ca. 1 Stunde rasten lassen.

Zubereitung Fülle:

Den Spinat putzen und waschen, die Zwiebel schälen und fein hacken, in einem sehr großen Topf in etwas Öl andünsten.

Den Spinat in mehreren Portionen hinzugeben und zusammenfallen lassen, salzen und pfeffern. Einige Minuten dünsten bis die Flüssigkeit verdampft ist.

In einem Sieb abkühlen lassen und anschließend fein hacken.

Den Parmesan reiben, die Majoranblätter fein hacken. Ricotta mit Parmesan und zwei Eiern verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Majoran und geriebener Muskatnuss würzen. Den Spinat unterrühren.

Das Backrohr auf 190 Grad vorheizen. Eine Springform (26 cm Durchmesser) mit Öl auspinseln. Eine Teigkugel auf einer bemehlten Fläche sehr dünn ausrollen und danach wie bei einem Strudelteig noch weiter auseinanderziehen.

Die Springform damit auslegen und einen Rand überhängen lassen. Den Teig mit Öl bepinseln und drei weitere Teigblätter daraufschieben, dazwischen immer mit Öl bestreichen, das vierte Blatt nicht ölen.

Die Spinat-Ricotta-Mischung einfüllen, mit etwas Olivenöl beträufeln.

Mit einem Esslöffel kleine Vertiefungen in die Masse drücken in jede Vertiefung ein kleines Stück Butter geben. In die Mulden jeweils ein Ei schlagen.

Die restlichen Teigblätter ausrollen und ein Blatt auf die Spinatfülle legen. Mit Öl bestreichen und die restlichen drei Blätter wie zuvor beschrieben jeweils übereinander schichten und dazwischen immer mit Öl bestreichen.

Danach den Rand außen etwas abschneiden und nach innen auf die Teigplatten einklappen, sodass die Torte verschlossen ist.

Aus den Teigresten ev. kleine Deko-Elemente schneiden und die Torte damit verzieren. Mit einem Holzspieß ein paar Löcher stechen, damit die Luft entweichen kann, dabei möglichst nicht die Eier anstechen.

Die Oberfläche mit Öl bestreichen und im Rohr ca. eine Stunde backen. Sollte die Kruste zu schnell bräunen, mit Alufolie abdecken.

Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Die Torta pasqualina lauwarm oder kalt genießen.

Wir wünschen gutes Gelingen und schöne Ostern!