

Spinat-Tomaten-Tarte

<u>Zutaten für 1 Springform (Ø 28cm)</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none">• 400 g Pizzateig• 600 g Blattspinat• 1 Zwiebel• 1 EL Butter (+ Butter für die Form)• Salz und Pfeffer• 200 g kleine Tomaten• 125 g Mozzarella• 100 g geriebener Parmesan	<ol style="list-style-type: none">1. Springform einfetten und mit Teig auskleiden. Dabei einen Rand von 2 cm formen. Backofen auf 200° vorheizen. Spinat waschen, gut abtropfen lassen und grob hacken.2. Zwiebel schälen, würfeln und in Butter glasig dünsten. Spinat dazugeben und zugedeckt 2 Min. dünsten. Salzen und pfeffern. Abgießen und gut abtropfen lassen.3. Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. Spinat und Parmesan vermischen und auf Teig verteilen. Mit Tomaten- und Käsescheiben belegen. Im Ofen bei 180° Umluft 30 Minuten backen.

Aus: v. Cramm, Dagmar (Hrsg.), Das große GU Familienkochbuch ¹⁰2007.