

# Spinat-Kräuter-Braten

Für 1 Brot- oder Kastenform (ca. 30 x 15 cm). Zubereitung: 15 Min. +  
Kochzeit: 5 Min. + Backzeit: 35-40 Min.

- 6-8 Brötchen vom Vortag
- 250 ml Gemüsebouillon
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 EL Olivenöl
- 500 g frischer Spinat, geschnitten
- 4 EL gemischte frische Kräuter, gehackt (z. B. Petersilie, Majoran, Schnittlauch, Estragon)
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 1 TL Meersalz
- 100 g Crème fraîche
- 4 Eier
- 2-3 EL Vollkornmehl
- 2-3 EL Semmelbrösel
- 50 g Pistazien Öl zum Einfetten
- 200 g Blätterteig, aufgetaut
- 1 Ei, verquirlt

## Zubereitung :

1 Ofen auf 200 °C vorheizen. Gewürfelte Brötchen in Gemüsebouillon einweichen.

2 Zwiebeln in Olivenöl anschwitzen, Spinat zugeben, mit geschlossenem Deckel 5 Minuten dünsten. Knoblauch und Kräuter beimischen.

3 Pfanneninhalt und alle restlichen Zutaten (außer Blätterteig und extra Ei) zu den ein- geweichten Brötchen geben, alles gut durchkneten.

4 Brotform mit Backpapier auslegen, Mischung fest reindrücken.

5 Aus Blätterteig Deckel für die Form ausrollen, auf die Mischung legen. Teiginnenrand mit einem Pinsel mit Wasser bestreichen, fest an den Rand der Form drücken. Nach Geschmack Deckel mit übrig gebliebenem Blätterteig dekorieren, dazu entsprechende Formen ausschneiden, mit Wasser auf den Deckel kleben.

6 Teig mit verquirltem Ei bestreichen und 35-40 Minuten goldbraun backen.