Feta-Spinat Wähe von ursinak

Mengen für 25 Personen

Backofen auf 180 Grad Celsius heizen. Agar Agar in ein wenig kaltem Wasser anrühren. Zusammen mit dem Spinat in einer Pfanne aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Chèvre und Olivenpaste hinzufügen und rühren, bis alles zu einer sämigen Sauce vermischt ist. Zur Seite stellen.

Den Teig zusammen mit dem Backpapier in ein rundes Kuchenbackblech legen und mit einer Gabel ein paar mal anstechen.

Die Spinatmischung in die Teigmulde füllen und glatt streichen. Den griechischen Joghurt kreativ darübersprenkeln.

Das Kuchenblech in das untere Drittel des Ofens schieben und ca. 45 Minuten backen.

Mindestens* 40 Minuten auskühlen und lauwarm servieren. Nach Geschmack mit etwas frischem Thymian dekorieren.

Tags: benötigt Backofen

7.5 Stück Zwiebeln	
1.63 kg Fertig Kuchenteig	
3 kg Spinat	
250 g Nature Joghurt	
313 g Oliven	
1.0 kg Feta (griechischer Schafskäse)	