



Hackfleisch vom walisischem Lamm (g.g.A.) auf fein-würziger Spinat-Tarte mit Feta

Zutaten

- 225 g mageres Hackfleisch vom Walisischen Lammfleisch, gelockert und nicht verklumpt
- 500 g Blätterteig
- 15 ml (1 EL) Paste von sonnengetrockneten Tomaten oder rotes Pesto
- 2 große Hände voll gewaschener Spinat
- 1 Zucchini, in sehr feine Scheiben geschnitten
- 100 g Feta-Käse, zerbröseln
- Salz und Pfeffer

Dazu: Salat und gekochte junge Kartoffeln

Zubereitung

1. Ofen auf 200 °C vorheizen.
2. Blätterteig auf bemehlter Küchenplatte ausrollen und Rechtecke zu 20 x 30 cm zuschneiden.
3. Mit kleinem Messer Teigrechtecke etwas 2 cm vom Rand leicht einkerben und alle auf großem Backblech zurechtlegen.
4. Blätterteig nun mit Tomatenpaste oder rotem Pesto bestreichen und mit Spinat, dann Zucchinischeiben, Hackfleisch vom Walisischen Lamm und Feta-Käse belegen. Dabei 2 cm-Rand freihalten. Salzen und pfeffern nach Belieben.
5. Tartes in vorgeheizten Ofen geben und 30 - 35 Minuten backen, bis der Belag gar und der Blätterteig goldbraun ist.
5. Mit Salat und jungen Kartoffeln servieren.



Zubereitungszeit:
35 Minuten

Portionen: 4

Küche: griechisch

Zuschnitt:
Hackfleisch