



So geht Torte - Kartoffeltorte mit Spinat und Ricotta

VORBEREITEN

35
Min.

ZUBEREITEN

40
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Torte

600 g Kartoffeln
2 Esslöffel Olivenöl (plus etwas mehr zum Einfetten)
350 g frischer Spinat
2 Eier
250 g Ricotta
1/2 Bund Petersilie
1 Bund Schnittlauch
100 g Feta
1 Zitrone
Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör

Springform (24 cm Durchmesser)

Torte muss nicht immer süß sein und aus einer Schicht Creme oder Sahne bestehen. Diese Torte ist anders - aber nicht weniger lecker. Denn sie kommt herzhafte aus deinem Backofen und lässt dich Spinat, Ricotta und frische Kräuter schmecken. Ihr Boden? Kein Mürbe-, Biskuit- oder Hefeteig, sondern knusprige Kartoffelscheiben.

- 1 -

Petersilienblätter von den Stängeln zupfen und hacken.

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Zitronenschale abreiben. Feta mit den Fingern zerkrümeln.

- 2 -

Kartoffeln schälen. 1 Kartoffel längs in 3-4 mm dicke Streifen schneiden. Restliche Kartoffeln quer in Scheiben schneiden.

- 3 -

Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Kartoffelstreifen und Kartoffelscheiben von beiden Seiten braten, bis sie braun sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

- 4 -

Backofen auf 185 °C vorheizen. Springform einfetten.

- 5 -

Spinat in die gleiche Pfanne geben und ca. 4 Minuten braten, bis er eingefallen ist. Aus der Pfanne nehmen, überschüssiges Wasser ausdrücken und grob hacken.

- 6 -

Eier mit Ricotta, Petersilie, Schnittlauch, Zitronenabrieb und Feta vermengen. Spinat untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

- 7 -

Boden der Springform mit quer geschnittenen Kartoffelscheiben überlappend auslegen, sodass er vollständig bedeckt ist. Längs geschnittenen Kartoffelstreifen entlang des Springformrands auslegen. Spinat-Ricotta-Füllung darauf geben und im heißen Ofen ca. 40 Minuten backen.