



Pinienkern-Spinat-Kuchen

mit Hofhartkäse und Hofsaltzlakenkäse

Das braucht man für 2 Personen

- ½ Tütchen Trockenhefe
- 130 g Weizenmehl
- 2 EL Olivenöl
- Salz, Zucker
- 250 g Blattspinat (geputzt, gewaschen und vorgegart)
- 1 Knoblauchzehe
- 4 EL Pinienkerne
- 2 Eier (M)
- 1 EL Haselnussöl
- 2 EL fein gehackte Oreganoblättchen
- 4 EL geriebener Hofhartkäse
- 80 g Hofsaltzlakenkäse
- Pfeffer

Und so wird's gemacht:

Hefe mit 40 ml lauwarmem Wasser, Mehl, Olivenöl und je 1 kräftigen Prise Salz und Zucker in eine Schüssel geben und gründlich zu einem elastischen Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen. Herausnehmen, nochmals gründlich durchkneten und noch einmal 30 Minuten abgedeckt gehen lassen. Teig wieder durchkneten, zu einem Oval ausrollen. Backblech mit Backpapier auslegen, ausgerollten Teig darauflegen, mit einer Gabel mehrmals einstechen, Ränder etwas hochdrücken. Backofen auf 250 Grad vorheizen. Blattspinat gut ausdrücken, und fein hacken. Knoblauch schälen, fein hacken. Eier, Haselnussöl, Oregano, Pinienkerne, Hofhartkäse, Spinat und Knoblauch gründlich vermischen, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen, Masse auf dem Teig verstreichen. Hofsaltzlakenkäse fein würfeln, auf dem Spinat verteilen. Spinatkuchen auf mittlerer Schiene 10-12 Minuten backen und warm servieren.

*Und als winterliches Dessert gibt es **marinierte Trockenfrüchte mit Hofjoghurt**: Für 2 Personen 100 g braunen Zuckermilch 150 ml Wasser, 1/2 Zimtstange und 2 Sternanis 10 Minuten köcheln lassen. 50 ml Limettensaft und 150 g gemischten Bio-Trockenfrüchte unterühren, „über Nacht“ im Kühlschrank abgedeckt durchziehen lassen. Zum Servieren 300 g Hofjoghurt auf zwei Dessertschüsselchen verteilen, mit marinierten Trockenfrüchten und gehackten Walnusskernen anrichten.*