

Banitsa mit Spinat und gekochtem Schinken

Zutaten:

- | | |
|----------------------|----------------------------|
| 1 Pckg. Filoteig | 1/2 Becher Schmand |
| 200g frischen Spinat | 1/2 Becher Joghurt |
| 5 Eier | ca. 300-400g gek. Schinken |
| 1 Zwiebel | 1 Beutel Reibekäse |
| 250g Butter | oder |
| 1 Pck. Backpulver | ca. 300g Schafskäse |

Zubereitung:

- Spinat versäubern
- Spinat, fein gewürfelte Zwiebel, gekochten Schinken in einer Pfanne anbraten & zur Seite stellen
- Butter in einer Mikrowelle schmelzen & zur Seite stellen
- Joghurt und Schmand in einer Schüssel verrühren.
- Eier, Backpulver & die Hälfte vom Käse dem Joghurt/Schmand-Mix zufügen und alles gut verquirlen.
- Filoteig auspacken und auslegen.
- Mit einem Pinsel zwei Teigblätter mit Butter einpinseln und übereinander legen.
- An der länglichen Seite etwas Spinatmischung über die gesamte Länge verteilen. Darüber etwas Joghurt/Schmand-Mix geben, sowie etwas über die gesamte Teigplatte.
- Teigplatten von der länglichen Seite her aufrollen und als Rolle in eine ca. 28cm große Springform an den äußersten Rand legen
- von 2 Teigblättern einbuttern bis zusammenrollen wird solange wiederholt bis die Schnecke in der Springform mittig endet.
- Über die fertige Schnecke wird der Rest Spinatmischung, Butter und Joghurt/Schmand-Mischung verteilt.
- Darüber den Käse verstreuen.

- Im vorgeheiztem Backofen bei 200°C 35Min. backen
Käse sollte goldgelb bis leicht braun sein.

