

# Banitsa mit Spinat und gekochtem Schinken

## Zutaten:

1 Pckg. Filoteig  
200g frischen Spinat  
5 Eier  
1 Zwiebel  
250g Butter  
1 Pck. Backpulver

1/2 Becher Schmand  
1/2 Becher Joghurt  
ca. 300-400g gek. Schinken  
1 Beutel Reibekäse  
oder  
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.

