



REZEPT DER WOCHE

KW 20 15.05. – 21.05.2022

Spinat-Tomaten-Schiffchen

(Für 6 Personen)

Das brauchen Sie:

- 40 g [Hefe](#) (Art.Nr. 2414)
- 500 g [Dinkelmehl 630](#) (Art.Nr. 6010)
- 2 EL [Olivenöl](#) (Art.Nr. 8625)
- 2 Prise Zucker
- 1 TL Salz
- 2 [Zwiebel](#) (Art.Nr. 400)
- 2 [Knoblauchzehen](#) (Art.Nr. 410)
- 2 TL [Olivenöl](#) (Art.Nr. 8625)
- 300 g [Spinat](#) (Art.Nr. 722)
- 1/2 Bd. gemischte Kräuter
- 300 g [Schmand](#) (Art.Nr. 2286)
- Etw. Salz und Pfeffer
- 200 g [Datterinotomaten](#) (Art.Nr. 105)
- 100 g [Bergkäse](#) gerieben (Art.Nr. 2502)
- 2 [Eigelb](#) (Art.Nr. 1989)
- 2 EL [Milch](#) (Art.Nr. 2001)

Und so geht's:

Hefe in 125 ml lauwarmem Wasser auflösen. Mit Mehl, Öl, Zucker und Salz zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort 45 Minuten gehen lassen.

Ofen auf 220°C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

Zwiebel und Knoblauch hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Blattspinat kurz andünsten.

Kräuter fein hacken. Mit Schmand verrühren. Salzen und pfeffern.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. In drei Quadrate (ca. 12x12 cm) schneiden. Ecken einschlagen und fest zusammendrücken, sodass ein Schiffchen entsteht. Mit Schmand bestreichen. Tomaten vierteln. Spinat und Tomaten darauf verteilen. Mit Käse bestreuen.

Eigelb mit Milch verquirlen, Schiffchen damit bestreichen. In 12–15 Minuten goldbraun backen.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!