



# Lachs-Spinat-Pie

Zeit gesamt  
1h

Zubereitungszeit  
15min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Blattspinat, tiefgefroren	750 g
Butter	120 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	200 g
Zwiebeln, gelb	2 St.
Pfeffer, schwarz	
Mozzarella	2 St.
Dill, frisch	50 g
Eier	3 St.
saure Sahne	200 g
Milch	125 ml
Räucherlachs	200 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlere Pfanne

1. Spinat auftauen. Ofen auf 200° Grad ( Ober-/Unterhitze) vorheizen. Butter zum Temperieren aus dem Kühlschrank nehmen. In einer Schüssel 100 g Butter, Salz, Mehl und 2–3 EL kaltes Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Teig ausrollen und eine gefettete Pieform (ø ca. 28–30 cm) damit auskleiden. Kühl stellen.
2. Zwiebeln halbieren, schälen und würfeln. In einer Pfanne übrige Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebeln ca. 2 Min. glasig dünsten. Spinat gut ausdrücken, zufügen und ca. 2 Min. erwärmen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Mozzarella abtropfen und in kleine Stücke zupfen. Dill waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. In einer Schüssel Eier, saure Sahne, Milch, Dill, Salz und Pfeffer verquirlen.
4. Spinat auf den Teig geben. Lachs darauf verteilen, mit Mozzarella bestreuen. Eiermilch darübergießen und im Ofen ca. 45–50 Min. backen. In Stücke geschnitten heiß oder kalt servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Falls ihr euch die Herstellung des Teigs sparen wollt, könnt ihr auch einfach auf einen Fertigteig zurückgreifen.

Tipp 2: Wenn der Rand des Pies zu schnell zu dunkel wird, diesen einfach lose mit Alufolie abdecken.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	914 kcal
Kohlenhydrate	56 g
Eiweiß	41 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	56 g