

# Laras Spinach Pie

## Zutaten:

### Boden

250 g	Mehl
½ TL	Salz
125 g	Butter
1	Ei

### Füllung

1 Packung	Chopped spinach (800 g Packung ist in Ordnung, Spinat soll grob gehackt sein)
250 g	Mozzarella
½ cup	Parmesan
1 TL	Knoblauchpulver
2	Eier
250 g	Cottage cheese
nach Bedarf	Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel

## Experimentiervorschrift:

Mehl, Salz, zerkleinerte Butter und Ei kneten, in ein feuchtes Tuch wickeln und mindestens 30 min. ruhen lassen.

Den gefrosteten Spinat lässt man tauen und drückt möglichst viel Wasser heraus. Der Käse muss sehr klein geschnitten werden, generell kann man verschiedenste Käsesorten ausprobieren. Den Käse und die anderen Zutaten gibt man zum Spinat. Dann nach Bedarf würzen. Die Masse gibt man auf den Teig, den man in eine Pie- oder Springform gedrückt hat. Bei 175° lässt man 30-40 min. backen.

Man kann auch eine Auflaufform nutzen, dann braucht man keinen Boden.