

Israelischer Spinatauflauf

Zutaten:

1 kg Blattspinat
2 Bund Dill
Salz
Pfeffer
250 g Quark
4 Eier
2 EL Mehl
150 g Schafskäse
150 g Butterkäse
150 g mittelalter Gouda

Zubereitung:

Spinat waschen, verlesen, Stiele grob entfernen. Tropfnass in großen Topf geben, zugedeckt bei mittlerer Hitze zusammenfallen lassen. Mit Schaumlöffel in ein Sieb heben, abtropfen lassen, zusätzlich Feuchtigkeit auspressen.

Dill waschen, trocken schütteln, hacken, unter Spinat mischen.

Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Backofen auf 175 Grad vorheizen.

Auflaufform mit Butter ausreiben. Quark mit Mehl und Eiern verrühren. Käse reiben oder in kleine Würfel schneiden, zusammen mit Spinat unter den Quark rühren.

Masse in Auflaufform geben.

Ca. 50 Minuten backen.