Bioland
ÖKOLOGISCHER LANDBAU

Gärtnerei Neiteler
Vertriebs-GbR
Frisches Gemüse
aus den Baumbergen.

Spinat-Lachs-Tarte

für 4 Personen

Zutaten:

1 Pckg	Blätterteig
800g	Spinat
1-2	Lachsfilets
3	Eier
125 ml	Sahne
	Salz, Pfeffer, Kräuter nach belieben
200g	geriebener Gouda

Zubereitung

- Tarteform einfetten und mit Blätterteig auslegen evtl. etwas vorbacken,
- Spinat waschen und kurz kochen,
- Lachfilets in kleine Streifen schneiden,
- Spinat und Lachsstreifen auf Tarteform verteilen,
- Eier, Sahne und Gewürzen in einer Schüssel verrühren und über Spinat geben,
- mit Käse bestreuen,
- in vorgeheiztem Ofen bei 180° Umluft ca. 30-40 min. backen,

Die Gärtnerei Neiteler wünscht guten Appetit !!!

www.bioland-gaertnerei-neiteler.de