

Bratkartoffel-Spinat-Pies

Kleine Pies mit einer herzhaften Füllung aus Kartoffeln, Spinat und Zwiebeln.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):
Fett

Knetteig:

350 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
1 TL Salz
175 g weiche Butter oder Margarine
4 EL Milch
1 Eiweiß (Größe M)

Füllung:

300 g tiefgekühlter Rahmspinat
etwa 400 g kleine, vorwiegend
festkochende Kartoffeln
Salz
3 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
1 kleine Zwiebel
frisch gemahlener Pfeffer
Paprikapulver rosenscharf
50 g geriebener Parmesan

Zum Bestreichen:

1 Eigelb (Größe M)
1 EL Milch

1 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knetmaschinen) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in Folie gewickelt etwa 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

2 Füllung:

Spinat in einer Schüssel auftauen lassen. Kartoffeln schälen und längs halbieren. Kartoffeln in einem kleinen Topf mit Wasser und etwas Salz bedeckt zum Kochen bringen, in 12-15 Min. mit Deckel gar kochen. Kartoffeln abgießen und etwas erkalten lassen. Kartoffeln in Scheiben schneiden. Speiseöl in einer Pfanne erhitzen, Kartoffeln unter gelegentlichem Wenden etwa 5 Min. bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Zwiebelwürfel zufügen und weitere 2-3 Min. braten, bis die Zwiebeln Farbe bekommen. Die Pfanne vom Herd nehmen. Spinat und Parmesan untermengen, mit den Gewürzen abschmecken und abkühlen lassen.

3 Muffinform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 2/3 des Teiges auf bemehlter Arbeitsfläche zu einer Rolle formen. Diese in 12 gleich große Stücke teilen. Jedes Stück auf der Arbeitsfläche zu einem Taler (Ø etwa 12 cm) flach drücken. Die Muffinmulden so damit auskleiden, dass der Rand mit der Form abschließt. Füllung gleichmäßig darin verteilen. Restlichen Teig auf bemehlter Arbeitsfläche etwa 3 mm dünn ausrollen und von der Arbeitsfläche lösen. Mit einem runden Ausstecher (Ø 8 cm, evtl. mit gezacktem Rand) 12 Taler ausstechen. Aus den Talern mit beliebigen kleinen Ausstechern Motive ausstechen. Füllung mit den Talern bedecken. Ränder des Deckels etwas andrücken und nach Belieben ausgestochene Motive auflegen.

5 **Bestreichen:**

Eigelb mit Milch gut verrühren. Die Teigdeckel damit bestreichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 15 Min.

Pies etwa 5 Min. in der Form auf einem Kuchenrost stehen lassen. Dann aus der Form lösen und am besten noch warm servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Verwenden Sie übrig gebliebene Kartoffeln vom Vortag.
- Servieren Sie die Pies mit einem Spiegelei als Hauptgericht.
- Die Pies sind einfriergeeignet.

