

# GÂTEAU AUX ÉPINARDS DE NEUCHÂTEL

## NEUENBURGER SPINATKUCHEN

---

### *Für den Teig*

275 g Mehl  
125 g Butter  
1 Prise Salz  
Butter für die Form

### *Für den Belag*

1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
2–3 EL Butter  
600 g frischer Spinat  
Salz, Pfeffer aus der  
Mühle, frisch geriebene  
Muskatnuss  
50 g Sbrinz  
150 g Raclettekäse

### *Für den Guss*

2 Eier  
1 EL Rahm  
Salz, Pfeffer aus der  
Mühle

Für den Teig das Mehl in eine Schüssel geben, die Butter in kleinen Stücken, das Salz und 4 Esslöffel Wasser hinzufügen und alles gründlich zu einem Teig verkneten. Den Teig 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Für den Belag die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken und in der Butter dünsten. Den Spinat hinzufügen und mitdünsten, bis er in sich zusammenfällt. Mit den Gewürzen abschmecken. Etwas abkühlen lassen. Den Sbrinz und den Raclettekäse grob raffeln und mit dem Spinat vermischen.

Eine Kuchenform von 26 cm Durchmesser mit Backpapier belegen, den Rand einfetten und die Form mit dem Teig auskleiden. Den Spinat auf dem Teig verteilen. Für den Guss alle Zutaten miteinander vermischen und über den Spinat geben. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen rund 30 Minuten backen.