

© Céline de Cérou pour France Olive

Spinat pastete (spanakopita)

mit huile d'olive de Haute-Provence g.U.

Für 4 Personen:

- *700 g frischer Spinat*
- *1 Zwiebel*
- *1 Bund Kräuter, z. B. Petersilie, Dill, Koriander und Minze*
- *150 g Feta*
- *1 Ei*
- *10 Blätter Filoteig*
- *2 EL **huile d'olive de Haute- Provence g.U.***
- *1 EL Sesam*
- *1 EL Honig aus der Provence (g. g. A.)*

Vorbereitung: 20 Minuten
Kochen: 30 Minuten

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Spinat waschen und grob schneiden.

1 EL Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Zwiebel darin anschwitzen, dann den Spinat hinzufügen. 6-7 Minuten garen.

Die Kräuter waschen und fein hacken. Das Ei und die Kräuter unter den Spinat rühren. Den Feta zerbröseln und ebenfalls untermischen.

Eine Tarteform mit Backpapier auslegen. Die Filoteigblätter leicht versetzt übereinanderlegen. Die Spinatfüllung darauf verteilen und die Teigblätter aufrollen. Die Rolle schneckenförmig in die Form legen.

Mit dem restlichen Olivenöl und dem Honig bestreichen und mit Sesam bestreuen. Im vorgeheizten Backofen 20–25 Min. backen.

Olivenöl

Für dieses Rezept empfehlen wir ein Olivenöl mit intensivem Geschmack aus der Haute-Provence g.U., mit dem Aroma der rohen Artischocke, Banane, Gras, Apfel, frischen Mandeln mit ihrer Bitterkeit und Schärfe, die perfekt zu Speck und Tomate passen.
Sie können aber auch eines der folgenden Olivenöle g.U. verwenden: Vallée des Baux-de-Provence, Nîmes, Aix-en-Provence, Corse - Oliu di Corsica.

Von der Europäischen Union, FranceAgriMer und France Olive Production finanziertes Projekt.

REG. (UE) 2021/2115 P.O.
OCM ÖL jahr 2026