



## Spinat-Tajine mit Sлата bisbäs

## Spintküchlein mit Fenchelsalat



Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,  
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

### Tajine

**500 g** Spinat  
**4** Knoblauchzehen  
**1** Zwiebel  
**2** Tomaten  
**4** Eier  
**100 g** Reibkäse  
Safran, Paprika, Salz, Pfeffer

waschen und in einem Topf mit Siebaufsatz dämpfen  
in eine Schüssel pressen  
fein hacken und dzugeben  
entkernen und in kleine Stückchen schneiden  
dazugeben und verrühren  
darunter mischen und mit  
würzen  
Spinat ausdrücken und klein hacken, zur Eimasse  
geben und alles gut vermischen.  
In geölte Silikonförmchen abfüllen und im vorge-  
heizten Backofen bei 180° Unter-Oberhitze zirka  
20 - 30 Minuten goldgelb backen

### Salat

**500 g** Fenchel  
**1** Zitrone  
**1 Bund** Peterli  
**2 EL** Olivenöl  
Salz, Pfeffer

in dünne Streifen schneiden oder hobeln  
Saft darüber pressen  
fein hacken und dazugeben  
untermischen und mit  
würzen  
Etwas ziehen lassen und schon ist der Salat fertig