

Schnelle Pie mit Winterspinat und Lachs

Zutaten (für 4 Soufflé-Förmchen von 8 cm Ø)

2 - 3 mittlere Zwiebeln, in feine Streifen geschnitten
 2 Handvoll Spinat, je nach Grösse der Blätter ganz oder grob geschnitten
 200 g Räucherlachs, in kleine Stücke gezupft
 200 g Crème fraîche
 abgeriebene Schale einer Zitrone
 1 gestrichener KL Thymian
 schwarzer Pfeffer aus der Mühle und wenig Salz zum Abschmecken
 etwas Bratbutter und ganz wenig Zucker zum Caramelisieren der Zwiebel-Streifen
 Butter
 1 kleines Päckli Blätterteig auf ca. 3mm ausgewallt
 1 Eigelb, verquirlt zum Bestreichen des Blätterteigs

Zubereitung

Die Zwiebeln in etwas Bratbutter auf kleinem Feuer langsam anbraten, wenig Zucker dazugeben und caramolisieren lassen bis die Zwiebeln ganz weich sind. Auskühlen lassen.

Spinat, Lachs, Crème fraîche und die caramolisierten Zwiebeln, den Thymian und den Zitronenraspel in eine Schüssel geben und mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. (Achtung: Nicht zu sehr salzen, da der Räucherlachs schon gesalzen ist.) Anschliessend die Masse in die Förmchen verteilen.

Aus dem Blätterteig pro Soufflé-Förmchen je einen runden Deckel ausstechen. Den Rand der Blätterteig-Deckel mit Eigelb einstreichen, so dass die Deckel dann gut an den Förmchen kleben. Die Förmchen mit den Blätterteig-Deckeln verschliessen, am Rand jeweils andrücken und dann die Deckel mit Eigelb bestreichen.

Die Pies bei ca. 200 Grad für etwa 25 – 30 Min. in den Ofen schieben, bis die Blätterteig-Hauben gut durchgebacken sind und schön Farbe angenommen haben.