

# Spinatkuchen mit Blauschimmelkäse und Birne

Zutaten für 1 Blech von 24 cm Ø  
ca. 8 Stücke:

etwas	Butter und Mehl für das Blech
400 g	Kuchenteig
1	gehackte Zwiebel
1	gepresster Knoblauchzehen
200 g	Spinat
2 EL	Butter
	Salz, Pfeffer, Muskat
200 g	Crème fraîche
6	Eier
200 g	Blauschimmelkäse
2	Birnen



Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C Umluft, Ober-/Unterhitze 200°C vorheizen.

Ein Kuchenblech fetten und mehlen oder mit Backpapier auslegen.  
Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund, etwa in Formgröße ausrollen.  
Das Kuchenblech mit dem Teig auslegen, dabei einen Rand hochziehen und mit den Fingern festdrücken. Den Boden mit einer Gabel einstechen.

Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.  
Spinat abspülen und etwas trocken pressen.  
Butter in einer Pfanne erhitzen. Die gehackte Zwiebel zugeben und glasig dünsten. Spinat und Knoblauch zugeben und dünsten bis er zusammengefallen ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Für den Guss, Crème fraîche und Eier in einer Schüssel verquirlen.  
Birnen waschen, entkernen und in feine Stücke schneiden.  
2/3 des Blauschimmelkäses zerbröckeln und mit der Hälfte der Birnen gleichmässig auf dem Teigboden verteilen.  
Spinat ausdrücken und darauf verteilen.  
Den Guss gleichmässig übergiessen.  
Den übrigen Blauschimmelkäse zerbröckeln und mit den restlichen Birnenstücken auf der Füllung verteilen.

Den Kuchen im unteren Drittel des Backofens ca. 40 Minuten goldbraun backen.