Spinat-Sonne mit Ricotta

> 30 Min. | Aufwändig | Vegetarisch

Zubereitung

1. Das Mehl mit Olivenöl, trockenen Weißwein und Salz zu einem Teig verkneten. Den Teig halbieren und 2 gleich große runde Kreis ausrollen.
2. Den Ricotta in einer Schüssel mit gehacktem Spinat, Parmesan und einem Ei verrühren.
3. Eine Hälfte des Teiges auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. In der Mitte des Teiges etwas Füllung geben, diese jedoch nicht verstreichen, damit die Sonne später in der Mitte einen schönen Kreis bildet. Die restliche Füllung randnah kreisförmig verteilen.
4. Die zweite Teighälfte vorsichtig darüberlegen und den inneren Kreis, der sich rund um die Füllung in der Mitte gebildet hat, leicht ein bzw. andrücken. Anschließend ein Gefäß über die Mitte stürzen. Den äußeren Rand des Teiges mit einer Gabel gut zusammendrücken und im nächsten Schritt mit einem Messer den überstehenden Teig entfernen.
5. Als Nächstes bis zum Gefäß in der Mitte tortenstückförmig einschneiden und diese dann um 90° drehen. Nun sollte die Füllung nach oben schauen. Das Gefäß kann nun von der Mitte genommen werden. Abschließend muss nur noch mit einer Gabel in der Mitte um die Füllung eingestochen werden.
6. Zu guter Letzt bei 180 °C die Sonne für 30 Minuten im Backofen goldbraun backen lassen.

Zutaten

Für den Teig:

- 500g Mehl
- 90 ml Olivenöl
- 200 ml trockener Weißwein
- 2 TL Salz

Für die Füllung:

- 350g GOLDSTEIG Ricotta
- 350g Spinat
- 100g Parmesan
- 1 Ei