

Der Siegeszug der griechischen Pommesbuden hat dazu geführt, dass viele Deutsche Gyros für eine authentische Spezialität halten. Weit gefehlt! Denn das Fleisch vom Drehspieß gibt es noch nicht einmal 50 Jahre, und in Griechenland wird man es kaum je auf einer Speisekarte finden. Die Spanakopita ist dagegen wirklich echt – sie gibt es überall im Land, und in Saloniki gehört sie sogar zum Frühstück. Dabei ist dieser „Kuchen“ gar nicht so schwer herzustellen und gelingt, sofern man die richtigen Zutaten verwendet.

Die Zutaten (für acht Stücke):

- 1 kg frischer Spinat
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- ca. 250 g Feta
- je 25 g frischer Dill, Minze und Oregano
- Zesten von 1/2 Zitrone
- 2 mittelgroße Eier
- 50 g feiner Bulgur
- 400 g fertige Filo- oder Yufka-Teigblätter
- Salz, schwarzer Pfeffer, frisch geriebene Muskatnuss
- bestes griechisches Olivenöl

Die Zubereitung:

Wichtig! Die Spanakopita funktioniert nur mit richtigem, „erwachsenen“ Spinat, den man in großen Büscheln im türkischen Gemüseladen bekommt – Babyspinat geht gar nicht. Und mit TK-Blattspinat wird es einfach nicht lecker. Außerdem darf der Spinat vor dem Anrühren der Füllung nicht blanchiert werden. Damit er möglichst wenig Wasser in die Füllung bringt, solltest du ihn nach einer besonderen Methode behandeln: Schneide die Stiele bis zum Blattansatz ab und schneide die Blätter in grobe Streifen. Wasch den Spinat und trockne ihn zwischen Küchentüchern. Gib ihn dann in einen Durchschlag und streu eine gute Handvoll Salz drüber. Massier das Salz ein – der Spinat wird praktisch „welken“, und die Flüssigkeit tritt aus. Lass ihn so im Durchschlag ruhen.

Schneide die rote Zwiebel in feine Würfel und hack den Knoblauch. Schwitz beides in Olivenöl

an bis die Zwiebelwürfel weich sind. Schneide das Grün von den Lauchzwiebeln, wasch die Stängel, schneide sie in feine Scheiben und gib sie kurz zu den angeschwitzten Zwiebeln. Ebenfalls wichtig! Die Kräuter sollten richtig frisch sein und am besten aus dem eigenen Garten stammen. Alternativ kannst du frischen Dill und frische Minze im Gemüseladen kaufen und getrockneten Oregano verwenden. Wasch die Kräuter, schleudere sie sorgfältig trocken und hack sie sehr fein.

Je mehr Aroma der Feta-Käse hat, desto besser. Greif also unbedingt zu Schafskäse – am besten aus griechischer oder bulgarischer Herstellung. Nimm eine große Schüssel und bröckle den Feta hinein. Gib den Zwiebelmix und die Kräuter dazu. Die Verwendung von Bulgur ist ein Trick, der dafür sorgt, dass weitere Flüssigkeit aus der Füllung aufgesaugt wird. Gib ihn dazu. Und jetzt kommt der Kraftakt. Drück den behandelten Spinat mit den Händen und vollstem Druck so aus, dass am Ende kaum noch Saft rauskommt. Das geht am besten händeweise. Je trockener, desto besser. Gib den ausgedrückten Spinat in die Schüssel und rühr alles sorgfältig durch. Würze vorsichtig mit Salz – der Feta ist ja oft salzig genug. Reib ordentlich Muskatnuss dazu und gönne der Füllung auch ein wenig frischgemahlenen schwarzen Pfeffer. Nun verschlag die Eier, gib sie dazu und rühr den Inhalt der Schüssel schön glatt. Die Füllung darf dann gern 15 bis 20 Minuten ziehen.

Heiz das Rohr auf 200° Umluft vor. Als Form eignet sich entweder ein kleines Backblech von ca. 30 mal 25 Zentimetern oder eine entsprechend große Auflaufform. Notfalls kannst du auch mit dem normalen Backblech arbeiten, wenn du die Teigblätter sorgfältig anordnest. Apropos: Griechischer Filo- und türkischer Yufka-Teig unterscheiden sich in Konsistenz und Geschmack kaum. Während Filo aber auch rechteckig zugeschnitten angeboten wird, sind die Yufka-Blätter immer oval und eigentlich auch ein bisschen zu groß. Beide kommen in Packungen mit jeweils 250, 500 oder 1000 g Inhalt. 250 g sind zu wenig, 500 g zu viel... Während Filo-Packungen zu 500 g in der Regel acht Lagen enthalten, sind es beim Yufka-Teig nur fünf. Macht aber alles nichts. Hauptsache, die Blätter werden sachgemäß geschichtet und behandelt. Denn am Ende sollen zwei Lagen Blätterteig entstehen.

Leg das Blech bzw. die Form mit Backpapier aus, auf das du ein wenig Olivenöl sprenkelst und mit dem Backpinsel verteilst. Teil die Teigblätter in zwei Hälften. Leg ein Blatt in die Form, drück es sanft in die Ecken und klapp den überstehenden Rest lässig über den Rand. Sprenkel nicht zu wenig Öl drauf und verteile (nicht zu gleichmäßig!) es mit dem Pinsel. Darauf

das nächste Blatt – und so weiter bis die erste Hälfte Teig verbraucht ist. Löffle nun die Füllung in die Form und streich sie mit einem Löffel glatt. Darauf kommt Lage für Lage die zweite Hälfte Teigblätter – immer mit Öl zwischen den einzelnen Blättern. Schlag die überstehenden Ränder nach innen und öl das Ganze noch einmal. Hast du nur ein großes Backblech, solltest du auf jeder Teiglage ein Rechteck von ca. 30 mal 25 cm anzeichnen, dessen Kanten quasi den Rand darstellen. Am Ende klappst du die Teigenden, die über diese Markierung überstehen, über die Spanakopita. Das geht so auch. Zuletzt schneidest du das Ding mit einem scharfen Messer in die gewünschte Anzahl Stücke – das Aufteilen nach dem Backen geht nicht so gut, weil der gebackene Teig splittert.

Back die Spanakopita 30 min. Ist sie dann goldgelb, ist sie fertig. Falls nicht, gib ihr fünfminutenweise mehr Zeit bis sie die gewünschte Optik erreicht hat. Übrigens: Griechen würden dieses herrliche Gebäck NIE heiß essen, sondern bestenfalls warm. Kalt schmeckt die Spinattorte aber auch, und die Stücke halten sich im Kühlschrank mehrere Tage.