



Babytærter med spinat og parmesan

Disse små spinat tærter er virkelig nemme at lave, da der ingen tærtedej er. De smager dejligt lune, men er også gode kolde og egner sig derfor ideelt til madpakken.



[Bedøm opskrift](#)



45 min

Apr – Okt

Vegetar

Ingredienser

12 små tærter

4 spsk cremefraiche

200 g hytteost

3 æg

friskkværnet peber

1 knivspids stødt muskatnød

¼ dl pinjekerner

500 g **spinat**

1.25 dl fintrevet parmesan

smør til formene

Opskrifter og foto venligst udlånt fra Kram i madkassen af Sif Orellana

Tilberedning

- 1 Rør fromage frais godt sammen med hytteost og æg. Kværn peber i og tilsæt stødt muskat.
- 2 Rist pinjekernerne på en tør pande, hak dem og hæld dem over i en skål.
- 3 Kom spinaten ned i en gryde med lidt kogende vand i 5 sekunder. Lad den dryppe godt af og hak den fint.
- 4 Pres overskydende væde ud af spinaten.
- 5 Bland spinat, parmesan og de hakkede pinjekerner sammen med hytteost-blandingen.
- 6 Hæld blandingen i muffinforme, der er smurt grundigt eller foret med papir, og lad dem bage i en forvarmet ovn ved 160 grader i 25-30 minutter, eller til de er gennembagte.

