

## Groente-Alba à la feta-taart (4 personen)

Je hebt nodig: 1 courgette, 1 ui, 4 eetl. olijfolie, 2 teentjes knoflook, 100 g. spinazie, 1 eetl. basilikum, 1 eetl. boter, 75 g. geraspte parmezaanse kaas, **300 g. Alba à la feta**, 200g. verse geitenkaas, 4 eieren, evt. peper en zout.

Oven voorverwarmen op 180 °C.

Ui snipperen en in olie glazig fruiten, vuur omhoog en de in dunne plakjes gesneden courgette erbij. Koken tot de courgette zacht is. Knoflook erbij persen en na een ½ minuut de grofgehakte spinazie erbij. De pan van het vuur halen. Een springvorm van 20 cm Ø invetten. Alba à la feta + verse kaas verkrumelen en samen met de eieren en 50 g. van de kaas door de groentenmassa roeren. Het mengsel in de springvorm scheppen én de overgebleven kaas erover strooien. De taart in ca. 30 minuten bakken tot de bovenkant mooi bruin is. Warm eten of af laten koelen en met een rucolasla eten.