

Spinatwähe von schiggy

Mengen für 24 Personen

25-30' bei 220°C in der unteren Ofenhälfte backen

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Muskatnuss, Salz, Paprika, Pfeffer

1.68 kg Kuchenteig	eckig
600 g Speckwürfeli	eventuell
7.2 Stück Knoblauchzehen	
360 g Zwiebel	glasig braten
3.6 kg Spinat	Rahmspinat auf grosser Stufe erwärmen bis es zischt, danach auf kleiner Stufe 10-15' dämpfen
120 g Mehl	beifügen, mischen
6.0 dl Milch	
6.0 dl Halbrahm	zugeben
4.8 Stück Eier	