

Spinatwähe von schiggy

Mengen für 25 Personen

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

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Pfeffer, Paprika, Salz, Muskatnuss

1.75 kg Kuchenteig	eckig
625 g Speckwürfeli	eventuell
7.5 Stück Knoblauchzehen	
375 g Zwiebel	glasig braten
3.75 kg Spinat	Rahmspinat auf grosser Stufe erwärmen bis es zischt, danach auf kleiner Stufe 10-15' dämpfen
125 g Mehl	beifügen, mischen
6.25 dl Milch	
6.25 dl Halbrahm	zugeben
5.0 Stück Eier	