

# Spinatwähe von schiggy

Mengen für 30 Personen

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

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Salz, Pfeffer, Paprika, Muskatnuss

2.1 kg Kuchenteig	eckig
750 g Speckwürfeli	eventuell
9.0 Stück Knoblauchzehen	
450 g Zwiebel	glasig braten
4.5 kg Spinat	Rahmspinat auf grosser Stufe erwärmen bis es zischt, danach auf kleiner Stufe 10-15' dämpfen
150 g Mehl	beifügen, mischen
7.5 dl Milch	
7.5 dl Halbrahm	zugeben
6.0 Stück Eier	