

Spinatwähe

von stefan.hofi@gmail.com

Mengen für 24 Personen

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

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Pfeffer, Paprika, Muskatnuss, Salz

1.68 kg Fertig 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	