

# Spinatwähe

von stefan.hofi@gmail.com

Mengen für 52 Personen

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

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Paprika, Salz, Pfeffer, Muskatnuss

|                           |  |
|---------------------------|--|
| 3.64 kg Fertig Kuchenteig | eckig  |
| 1.3 kg Speckwürfeli       | eventuell  |
| 15.6 Stück Knoblauchzehen |  |
| 780 g Zwiebel             | glasig braten  |
| 7.8 kg Spinat             | Rahmspinat auf grosser Stufe erwärmen bis es zischt, danach auf kleiner Stufe 10-15' dämpfen |
| 260 g Mehl                | beifügen, mischen  |
| 1.3 Liter Milch           |  |
| 1.3 Liter Halbrahm        | zugeben  |
| 10.4 Stück Eier           |  |