

# 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	