



# Belag Spinatkuchen / Spinatwähe von Philip Bühler

Mengen für 10 Personen

150 g Zwiebel	frein schneiden
4.0 Stück Knoblauchzehen	fein schneiden
2.25 kg Spinat	zusammen mit Zwiebeln und Knoblauch auf grosser Stufe erwärmen bis es zischt sofort auf kleine Stufen zurückschalten 10-15 Minuten dämpfen Pürieren
60 g Mehl	beifügen, mischen
3.0 dl Milch	
3.0 dl Rahm	zugeben, leicht auskühlen lassen
3.0 Stück Eier	beifügen mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, gut mischen  kurz vor dem Backen auf Teigboden geben. bei 220°C 25-30 Minuten Backen