Blumenkohl-Broccoli- Spinat-Wähe von marta ostertag

Mengen für 20 Personen
Zubereiten: 1h
Kochen / Backen: 30min
Kühl stellen: 30min
Auf dem Tisch in: 2h

Quelle: https://www.swissmilk.ch/
Gewürze: Pfeffer

2.48 kg Kuchenteig	eckige Kuchenteig oder Blätterteig nehmen (2 pro Blech)
2.0 kg Blumenkohl	Blumenkohlröschen, gerüstet, Belag
1.0 kg Spinat	
2.0 kg Broccoli	Broccoliröschen, gerüstet, Belag
8.0 Stück Eier	Guss
6.0 dl Milch	Guss
6.0 dl Rahm	Guss
6.0 g Salz	Guss
266 g Appenzeller	Guss

Kuchenteig oder Blätterteig auf Blech legen.

Belag: Blumenkohl und Broccoli auf dem Dämpfkörbchen leicht knackig garen, auskühlen lassen. Spinat mit Zwiebeln Salz und Pfeffer dünsten.

Teig im bebutterten Blech auslegen, Ränder bei Bedarf einschlagen. Teigboden mit einer Gabel einstechen. Mit Polenta bestreuen. Gemüseröschen und Lauch (letzteres kann auch auf separater Wähe verteilt werden) abwechslungsweise darauf verteilen.

Guss: Eier, Milch und Kaffeerahm verquirlen, würzen. Über das Gemüse giessen. Käse darauf verteilen.

Im unteren Teil des auf 220°C vorgeheizten Ofens 30-40 Minuten backen.