

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 Dämpfkorbchen 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.