

Pidebelag, vegan (ohne Teig) von Sven Ruf

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Oregano, Pfeffer, Salz

Ausrüstung: Mixer

1.5 kg Kartoffeln	schälen, in Stücke schneiden und kochen, ca. 20 min.
1.0 kg Rahmspinat (gefroren)	in Bratpfanne mit etwas Wasser auftauen, andünsten, würzen
1.5 dl Olivenöl	
5.0 Stück Zwiebeln	schälen, in Stücke schneiden. Danach mit Kartoffeln und Olivenöl pürieren, bis eine käsige Masse entsteht

Teig auswallen, auf ein Brett mit viel Mehl geben, mit Kartoffelcreme und Spinat belegen und danach auf das heiße Blech in den Ofen "sliden"