Spinatwähe von schiggy

Mengen für 10 Personen

25-30' bei 220°C in der unteren Ofenhälfte backen

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Pfeffer, Paprika, Muskatnuss, Salz

700 g Kuchenteig	eckig
250 g Speckwürfeli	eventuell
3.0 Stück Knoblauchzehen	
150 g Zwiebel	glasig braten
1.5 kg Spinat	Rahmspinat auf grosser Stufe erwärmen bis es zischt, danach auf kleiner Stufe 10-15' dämpfen
50 g Mehl	beifügen, mischen
2.5 dl Milch	
2.5 dl Halbrahm	zugeben
2.0 Stück Eier	