

Spinatwähe von schiggy

Mengen für 14 Personen

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

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Muskatnuss, Paprika, Pfeffer, Salz

980 g Kuchenteig	eckig
350 g Speckwürfeli	eventuell
4.2 Stück Knoblauchzehen	
210 g Zwiebel	glasig braten
2.1 kg Spinat	Rahmspinat auf grosser Stufe erwärmen bis es zischt, danach auf kleiner Stufe 10-15' dämpfen
70 g Mehl	beifügen, mischen
3.5 dl Milch	
3.5 dl Halbrahm	zugeben
2.8 Stück Eier	