

# Spinatwähe von schiggy

Mengen für 20 Personen

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

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Muskatnuss, Paprika, Salz, Pfeffer

1.4 kg Kuchenteig	eckig
500 g Speckwürfeli	eventuell
6.0 Stück Knoblauchzehen	
300 g Zwiebel	glasig braten
3.0 kg Spinat	Rahmspinat auf grosser Stufe erwärmen bis es zischt, danach auf kleiner Stufe 10-15' dämpfen
100 g Mehl	beifügen, mischen
5.0 dl Milch	
5.0 dl Halbrahm	zugeben
4.0 Stück Eier	