

Spinatwähe von schiggy

Mengen für 9 Personen

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

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Paprika

630 g Kuchenteig	eckig
225 g Speckwürfeli	eventuell
2.7 Stück Knoblauchzehen	
135 g Zwiebel	glasig braten
1.35 kg Spinat	Rahmspinat auf grosser Stufe erwärmen bis es zischt, danach auf kleiner Stufe 10-15' dämpfen
45 g Mehl	beifügen, mischen
2.25 dl Milch	
2.25 dl Halbrahm	zugeben
1.8 Stück Eier	