

# Spinatwähe

von André Marty

Mengen für 10 Personen

Quelle: <https://fooby.ch/de/rezepte/12723/spinatwaehe-mit-tomaten?startAuto1=4&menge=10>

625 g Kuchenteig	
2 Liter Olivenöl	Olivenöl zum Zwiebeln anbraten
1.0 g Zwiebel	STÜCK
1.0 kg Spinat	tiefgekühlt, gehackt
3.0 Stück Eier	
75 g Reibkäse	Gruyère
20 g Salz	1TL und ein wenig Pfeffer
200 g Cherry-Tomaten	
50 kg Couscous	auf Boden geben

## Spinatfüllung

Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebeln ca. 2 Min. andämpfen. Spinat begeben, zugedeckt warm werden lassen, Pfanne von der Platte nehmen. Rahm, Eier und Käse verrühren, unter den Spinat mischen, würzen.

## Füllen

Teig entrollen, mit dem Backpapier auf ein Blech (ca. 30 cm Ø) ziehen. Teigrand wellenförmig formen, Boden mit einer Gabel dicht einstechen. Spinatfüllung darauf verteilen. Tomaten darauflegen.

## Backen

ca. 35 Min. auf der untersten Rille des auf 220 °C vorgeheizten Ofens.