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 beigeben, 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.