

Spinatwähe

von André Marty

Mengen für 15 Personen

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

938 g Kuchenteig	
3 Liter Olivenöl	Olivenöl zum Zwiebeln anbraten
1.5 g Zwiebel	STÜCK
1.5 kg Spinat	tiefgekühlt, gehackt
4.5 Stück Eier	
113 g Reibkäse	Gruyère
30 g Salz	1TL und ein wenig Pfeffer
300 g Cherry-Tomaten	
75 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.