



Spinatwähe

von Julia Kälin

Mengen für 10 Personen

550 g Mehl	! Saphira ! Mehl mit Butter, Salz und Wasser verkneten bis homogen. Theoretisch kaltstellen (optional)
* 5 g Salz	
220 g Butter	Kalt, in Stückchen
1.1 dl Wasser	
30 g Butter	Ofen vorheizen auf 200°C Umluft. Blech einfetten, Teig bisschen vorformen und auf dem Blech auswallen (ca. 2 cm Rand hochziehen).
2.0 EL Öl	Öl erhitzen
1.0 kg Zwiebel	Zwiebeln hinzugeben und glasig dünsten
4.0 EL Mehl	! Saphira ! Mehl über die gedünsteten Zwiebeln streuen und verrühren. Ggfls. leicht mit Wasser strecken.
2.0 kg Spinat	Spinat hinzugeben und dünsten bis eingefallen
4.0 Stück Eier	Rahm und Eier verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
4 dl Rahm	! Saphira ! Guss mit Spinatmasse vermengen, auf Teig verteilen, auf unterster Stufe in den Ofen, während 35-40 Minuten backen und gut. Warm servieren.

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

Rezept "für 10 Personen" ausgegeben entspricht einem Blech à ca. 40 x 32 cm, gibt 24 Stückchen à ca. 8 x 6,5 cm.
Für Wähenform (20 cm) Mengen ca. durch 4 Teilen bzw. Rezept für 3 Personen ausgeben und Reste naschen.
Für Springform (32 cm) Rezept für 4 Personen ausgeben.