vegane, glutenfreie Spinatwähe von André Marty

Mengen für 10 Personen

200 g Mehl	glutenfrei (z.B. Buchweizenmehl)
120 g Margarine	
2.0 cl Wasser	
1.0 Prise Salz	
1.0 cl Olivenöl	
100 g Lauch	
500 g Spinat	
2.0 dl Hafermilch	
5.0 g Maisstärke/Maizena	

Mürbeteig: Mehl, Margarine und Wasser mischen, Teig kneten und auswallen, in gefettete Wähenform legen und Boden mit Gabel einstechen

Füllung: Lauch und Spinat mit Olivenöl und Salz/Pfeffer anbraten, anschliessend auf Wähenboden verteilen und mit gewürzter Hafermilch Maizena Mischung übergiessen