



vegane, glutenfreie Spinatwähe

von André Marty

Mengen für 9 Personen

180 g Mehl	glutenfrei (z.B. Buchweizenmehl)
108 g Margarine	
1.8 cl Wasser	
0.9 Prise Salz	
9 ml Olivenöl	
90 g Lauch	
450 g Spinat	
1.8 dl Hafermilch	
4.5 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