vegane, glutenfreie Spinatwähe von André Marty

Mengen für 10 Personen

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