

Wähenbuffet Spinatwähe von Florence Bühler

Mengen für 10 Personen

Spinatwähe, Birnenwähe, Käskiechli, Zwiebelechueche

150 g Bergkäse gerieben

7.5 Stück Eier

2.5 dl Halbrahm

2.0 kg Spinat tiefgekühlter, gehackter, gewürzter Spinat

Spinatwähe:

- Spinat zugedeckt in einer Pfanne warm werden lassen, von der Platte nehmen.
- Halbrahm, Eier und Käse daruntermischen, würzen.
- Teigrand wellenförmig formen, Boden mit einer Gabel dicht einstechen.
- Ca. 35 Min. in vorgeheiztem Ofen backen (220 Grad)