

Wähenbuffet Spinatwähe von Florence Bühler

Mengen für 13 Personen

Spinatwähe, Birnenwähe, Käskiechli, Zwiebelechueche

195 g Bergkäse gerieben

9.75 Stück Eier

3.25 dl Halbrahm

2.6 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)