

Spinatwähe (2 Personen)

1	Blätterteig (oder Pizzateig) dünn
600 gr	Spinat sehr grob hacken
400 gr	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen, fein gehackt
300 gr	Speckstreifen durchwachsen geräuchert (Belag)
200 gr	Emmentaler (oder Gouda)
150 gr	Rahm
2	Eigelb

ZUBEREITUNG Guss

2-3	Eier
1 EL	Mehl
½ TL	Muskat
260 ml	Rahm
¼ TL	Salz
¼ TL	Pfeffer schwarz
NB.	Aromat

1. Knoblauch, Spinat, Eier, Rahm und Mehl verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

ZUBEREITUNG Spinatfüllung

1. Blätterteig mit Speckstreifen belegen
2. Guss darauf verteilen
3. Im Ofen Stufe 2, 210 Grad (Pizza/Wähenstufe), **30 Min.** backen.
4. Temperatur auf 180 Grad herunterstellen und 15 fertigbacken.

DAZU PASST

- Salat