

## 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