

SPINATWÄHE

Backblech 28 – 30 cm Durchmesser

Eingefettetes Blech mit ausgewaltem Teig belegen, Boden mit Gabel dicht einstechen.

Füllung

1 Esslöffel Oliven- oder anderes Öl in einer Pfanne erhitzen,

2 - 3 Schalotten fein gehackt und 1 Knoblauchzehe gepresst begeben, auf kleinem Feuer anschwitzen.

600 g tiefgekühlter Spinat (aufgetaut) beigefügen, dämpfen, bis die Flüssigkeit eingekocht ist, etwas auskühlen, danach auf dem Teigboden verteilen.

Guss

2,5 dl Halbrahm oder Rahm mit 3 Esslöffel Dinkelmehl und 2 Eier, $\frac{3}{4}$ -1 Teelöffel Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Messerspitze Muskat mit dem Schwingbesen gut verrühren und über den Spinat geben.

2 Esslöffel Pinienkerne darüber streuen.

Wähe sofort backen.

Backen:

Ca. 30 Minuten auf der untersten Rille des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Tipp

Zur Fülle können auch Speckwürfel oder Schinkenstreifen beigefügt werden.

An der Stelle von tiefgekühltem Spinat, 800g – 1,2 kg frischen Spinat (je nach Einheit der Blätter), evtl. Lauch oder Mangold, verwenden: Die gewaschenen, nassen Blätter zum Dämpfen in die Pfanne geben. Bei guter Hitze zugedeckt 2-3 Minuten zusammenfallen lassen, zwischendurch einmal wenden. In einem Sieb abtropfen, etwas auskühlen, dann ausdrücken.

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.