



Rezept

Spinatwähe

Ein beliebter Klassiker

30 Min

Aktive Zeit



60 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

FÜLLUNG

800 g **Spinat (gefroren), aufgetaut** **Saison**

1 **Zwiebel** **Saison**

1/2 Würfel **Gemüsebouillon**

1.5 dl **Halbrahm**

6 EL **geriebener Sbrinz**

Butter zum Dünsten

Salz, Pfeffer, Paprika und eine Prise Muskat

Fertigkuchenteig kaufen für ein Kuchenblech von 28cm Durchmesser.

Und so wird's gemacht

1 von 1

- 1 Zwiebeln und Knoblauch in etwas Butter oder Olivenöl dünsten, bis die Zwiebeln glasig geworden sind.
- 2 Spinat hinzugeben, kurz mitdünsten.
- 3 Bouillon und Gewürze begeben, Salzen & Pfeffern. Bei geschlossenem Deckel den Spinat 5 Minuten köcheln, damit sich die Geschmäcker verbinden und der Spinat schön heiss ist.
- 4 Rahm und Käse begeben, nochmals alles kurz in Pfanne erhitzen und wenige Minuten köcheln lassen, abschmecken.
- 5 Pfanne vom Herd nehmen, den Spinat komplett auskühlen lassen.
- 6 Kuchenteig ins Blech legen.
- 7 Spinatmasse auf dem Teigboden verteilen und die Wähe in der unteren Ofenhälfte des vorgeheizten Ofens 25-30 Minuten bei 180°C backen.

Rezeptentwicklung und Foto: Zoe Torrinesi, ↗ www.cookinesi.com