

Spinatwähe mit Speck



Zutaten

für 2 Personen

1 Kuchenteig

Füllung

1 EL Butter oder Margarine

1 EL Olivenöl oder anderes Öl

1 Schalotten

1 Knoblauchzehe

150g Speckwürfeli

600g Blattspinat, angetaut

Guss

1.5 EL Butter oder Margarine

1.5 EL Mehl

2.5 dl Halbrahm oder Rahm

Salz, Pfeffer, Muskat

2 Eier

evtl. 2 EL Pinienkerne

Und so wird's gemacht

Füllung

Butter und Olivenöl in einer Pfanne warm werden lassen.

Schalotten, fein gehackt, Knoblauchzehe, gepresst andämpfen.

Speckwürfeli und Blattspinat, angetaut mitdämpfen, bis die Flüssigkeit eingekocht ist.

Leicht abkühlen lassen.

Guss

Butter in einer Pfanne warm werden lassen Mehl kurz mitdünsten.

Halbrahm auf einmal dazu giessen, unter Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen, ca. 5 Min. köcheln.

Salz Pfeffer und Muskat Sauce würzen, leicht abkühlen.

Eier, verklopft darunter rühren, alles mit dem Spinat mischen, auf dem Teigboden verteilen (evtl. 2 EL Pinienkerne darüber streuen).

Sofort ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens backen.