



# Spinatwähe mit Speck

aus Bruno's Küche

## Zutaten

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.



Meine Notizen: