

Spinatwähe

Mürbeteig:

300 g Mehl
200 g Margarine
Salz
1 Ei

Für den Belag:

600 g Tiefkühl-Blattspinat
200 g durchw. Speck
3 mittelgroße Zwiebeln
Margarine
2 gehäufte Eßl. Mehl
200 g saure Sahne
3 Eigelb
Salz, geriebene Muskat

Einen Mürbeteig bereiten. Kalt stellen.

Den Spinat auftauen, evtl. hacken. Durchw. Speck fein würfeln. Zwiebeln schälen und hacken. Margarine in einem Topf erhitzen. Speck darin braten.

Zwiebeln zugeben. In 3 Minuten glasig braten. Mehl auf einmal reinrühren und 2 Minuten durchschwitzen.

Topf vom Herd nehmen. Spinat und die mit Sahne

verquirlten Eigelb reingeben. Alles gut mischen. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Den Teig in eine gefettete Springform oder andere runde Steingutform von 30 cm Durchmesser drücken.

Einen Rand hochziehen. Spinatmasse auf den Teig verteilen.

In den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene stellen.

200 Grad. 50-60 Minuten.

Man kann eine Tomatensoße dazugeben. Es geht aber auch ohne, aber es schmeckt lecker dazu.