

Spinatkuchen

Füllung:

- 1000 g Spinat
- 2 Zwiebeln
- 1 El. Butter
- 1 Knoblauchzehe
- Kräutersalz, Pfeffer, Muskat
- Sahne

Teig:

- 250 g Weizenvollkornmehl
- 80 g Butter
- ½ El. Vollmeersalz
- 1/8 Ltr. Wasser

Alle Teigzutaten miteinander verkneten und 1 Stunde ruhen lassen.

In der Zwischenzeit den Spinat tropfnass und unzerkleinert 5 Min. dünsten.

Zwiebeln fein würfeln und in Butter hellgelb rösten.

Knoblauchzehe pressen und dazugeben.

Alles mit dem Spinat mischen und mit den anderen Zutaten abschmecken.

Auf vorbereiteten Kuchenteig legen und bei 170° C ca. 30 Min. backen.