AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	15 Min.	ganzjährig	Schweiz

SPINATWÄHE MIT CHERRY-TOMATEN



Rezept: coop@home.ch, 3. 4. 2019 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Fein ist sie und lustig sieht sie aus. Hier als Blitzgericht mit Fertigteig. (+30 Min. backen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1 EL	Olivenöl	3	Ei
2	Zwiebel, in Streifen	60 g	Greyerzer-Käse, gerieben
800 g	Spinat		
1 dl	Saucen-Halbrahm	1	Kuchenteig, 32 cm ø
		250 g	Cherry-Tomaten
			Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 220° C vorheizen. Spinat rüsten, waschen und trocken schleudern. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebelstreifen glasig dämpfen. Spinat zu den Zwiebeln geben und zugedeckt warm werden lassen.
2. Pfanne von der Platte nehmen. Rahm, Eier und geriebenen Käse in einem Gefäss verrühren und unter den Spinat ziehen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Ein rundes Wähenblech mit 32 cm ø mit Backpapier belegen. Teig aufs Blech legen. Teigboden mit einer Gabel dicht einstechen. Spinatfüllung auf dem Teig ausstreichen. Tomaten auf dem Spinat verteilen.
4. Während 35 Min. auf der untersten Rille backen.