



## Spinatwähe mit Speck

Ein Spinatwähe kann man zwar nicht mit beliebigen Zutaten ergänzen, doch mit Speck und Zwiebel kommt das gut. Ei und Rahm passen auch. Natürlich kann man die Wähe auch mit frischem Spinat zubereiten, doch da muss man einen ganzen Berg Spinat verarbeiten. Mit Verlaub, gefrorener Spinat ist da sehr viel praktischer und er steht geschmacklich frischem Spinat um nicht sehr viel nach.

### Zutaten (Backblech ø20cm, 2 Portionen)

1 Kuchenteig, ca. ø26cm  
400g Blattspinat gefroren  
80g Bratspeck  
1/2 Zwiebel, ca. 25g  
5cl Vollrahm  
1 Ei  
1El Paniermehl  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss  
Butter

### Zubereitung

Blattspinat auftauen und von Hand leicht ausdrücken. Ganz grob nachhacken.

Backblech leicht ausbuttern und mit dem Teig belegen. Rand mit einer Gabel etwas andrücken. Boden mit der Gabel dicht einstechen. Teig bis zum befüllen in den Kühlschrank geben.

Bratspeck zu ca. 1cm breiten Streifen schneiden, Zwiebel grob hacken. Etwas Speck zur Dekoration beiseite stellen. Beides zusammen mit wenig Butter glasig dünsten. Spinat zugeben und ca. 5 Minuten unter steigendem Wenden mitdünsten. Auskühlen lassen.

Ei und Vollrahm verquirlen. Mit Muskatnuss, Pfeffer und wenig Salz würzen (der Speck bringt ebenfalls Salz mit).

Teig kurz aus dem Kühlschrank nehmen und den Rand mit etwas Eimasse bestreichen.

Ofen auf 200° vorheizen.

Teigboden mit Paniermehl bestreuen.

Spinat mit der Eimasse vermischen und den Teig damit befüllen. Mit den beiseite gestellten Speckstreifen bestreuen und auf der untersten Rille in den Backofen einschieben.

Ca. 30 bi 35 Minuten backen.







*Rahm und Ei gewürzt*



