



Spinatwähe mit Kartoffelboden

Die Idee zu dieser Wähe stammt vom Einsiedler Ofenturli, ein Art Zwiebel-Käsewähe, die mit einem Kartoffelteig gebacken wird. Das geht auch mit einer Spinatwähe, Kartoffeln und Spinat passen sowieso gut zusammen. Der Kartoffelteig ist eher mit einer Rösti vergleichbar, die mit Mehl gebunden wird. Gut gebacken wird er schön knusprig. Darauf kommt die geschmeidige Spinat-Fülle so richtig schön zur Geltung. Als Krönchen wird ein Ei auf der Spinatwähe mitgebacken.

Zutaten (Backblech ø20cm, 2-3 Portionen)

Kartoffelteig:

350g Kartoffeln
80g Mehl
20g Butter
1/2Tl Salz

Belag:

350g Blattspinat (gefroren)
1 Zwiebel, ca. 40g
1 Ei
5cl Vollrahm
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
Bratbutter

Zubereitung

Spinat auftauen und leicht ausdrücken. Kartoffeln in Salzwasser weichkochen und auskühlen lassen.

Kartoffeln schälen und durch die Röstiraffel reiben. Mehl, Salz und in kleine Stücke geschnittene Butter zugeben. Zu einem festen Teig verkneten und ca. 20 Minuten ruhen

lassen.

Blattspinat grob hacken. Zwiebel hacken und in Bratbutter leicht anrösten und zum Spinat geben. Ei und Rahm verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss eher grosszügig würzen. Mit dem Spinat vermischen und ev. nachwürzen.

Ofen auf 200° vorheizen.

Kartoffelteig auf einer Haushaltfolie von Hand zu einem Rondell formen. Mit dem Wallholz auf knapp 1cm Dicke auswallen. Der Teig sollte ca. 8cm grösser als das Backblech sein. Backblech gut ausbuttern. Teig mit Hilfe der Folie auf das Backblech kippen. Ränder von Hand nachformen.

Spinat nochmals mischen, auf den Teig geben und verteilen.

Auf der untersten Rille in den Backofen einschieben und 40 Minuten backen. Wähe aus dem Ofen nehmen, in der Mitte mit einem Löffel eine Delle eindrücken. Ei aufschlagen und in die Vertiefung geben. Ei nach Belieben würzen. Weitere 10 Minuten backen.

Wähe vor dem anschneiden 5 Minuten auskühlen lassen.

Der Boden war zwar auf der Unterseite knusprig, aber doch etwas weich. Besser wird der Boden ohne Fülle 10 Minuten vorgebacken. Die gesamte Backzeit bleibt sich gleich.









