

Spinatwähe

Rezept für 6 Personen

Zutaten:

1	kleiner runder Blätterteig
200 g	Blattspinat
1	kleine Zwiebel
	Salz
	Pfeffer
2	Eier
	Butter zum Andämpfen

Zubereitung:

Den Blätterteig mit einer Gabel gut einstechen. Blattspinat und Zwiebel in Butter dünsten, leicht erkalten lassen und klein schneiden. Mit Ei und den Gewürzen mischen und auf den vorbereiteten Blätterteig auftragen. Im Ofen bei ca. 200 °C 25 Minuten backen.