R E Z E P T

Spinat-Käse-Kuchen
nach U. Schmitter

Belag:
350 g Spinat, gehackt, ev. tiefgekühlt, aufgetaut

180 bis 200 g Käse, gerieben
Greyerzer und Sbrinz, gemischt

3 Eier, zerklopft

1 EL Mehl

Gewürze:
Muskat, Pfeffer, Salz,
fein gehackte Zwiebel, ev. Knoblauch, Ital. Kräuter

alle Zutaten gut vermischen

Eine Portion **Kuchenteig**,

auswallen,
etwas Teig reservieren
zum Verzieren

250 - 300 g reicht je nach Teigmenge
für ein rundes Blech von 26 bis 29 cm

Geriebener Kuchenteig:
200 g Mehl
80 g kalte Butter
1 TL Salz
1EL Essig, 5-6 EL Wasser

Belag/Füllung
gleichmässig verteilen.

Kuchen mit Teigresten
verzieren.
(Streifen, Formen
ausstechen.....)

Backen: 25 bis 35 Min in der
Ofenmitte bei 200 - 220°