

# Spinatkuchen mit Gekochtem Schinken

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Pikant

Zutaten für: 1 Rezept

## *BODEN*

---

250	Gramm	Mehl (u. Mehl zum Ausrollen)
1/2	Teel.	Salz
150	Gramm	Kalte Butter
		Fett fuer die Form-

## *FUELLUNG*

---

600	Gramm	TK-Spinat
300	Gramm	Lauch
1	Bund	Glatte Petersilie
200	Gramm	Gekochter Schinken
1	Essl.	Oel
2		Knoblauchzehen
		Salz, Pfeffer
4		Eier
1/8	Ltr.	Milch
125	Gramm	Schlagsahne
150	Gramm	Ger. Emmentaler

## Anleitung:

1. Mehl, Salz und die Butter rasch verkneten. Dabei nach und nach 3-5 Essl. Wasser dazugeben, bis der Teig gut zusammenhaelt. Zugedeckt kalt stellen, waehrend die Fuellung zubereitet wird.
2. Den Spinat zugedeckt antauen lassen. Den Lauch putzen und Waschen, in kleine Ringe schneiden. Die Petersilie waschen und Hacken. Den Schinken fein wuerfeln.
3. Den Lauch im Oel kurz anschwitzen. Den Knoblauch schaelen und Dazupressen.
4. Den Spinat dazugeben und unter Ruehren vollstaendig auftauen Lassen. Einige Minuten koecheln lassen, bis die Feuchtigkeit zum Groessten Teil verdunstet ist. Vom Herd nehmen, Schinken und Petersilie untermengen und alles salzen und pfeffern.
5. Den Backofen auf 200GradC vorheizen.
6. Den Teig auf leicht bemehlter Flaeche etwa 25 x 40 cm gross Ausrollen. Eine etwa 15 x 30 cm grosse Auflaufform damit auskleiden, einen 4 cm hohen Rand formen.
7. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen, den Rand mit einem Streifen Alufolie befestigen. Auf mittlerer Schiene im Ofen etwa 20 Min. vorbacken.
8. Die Eier mit Milch, Sahne und Kaese verruehren, leicht salzen und Pfeffern.
9. Den Boden aus dem Ofen nehmen, die Folie entfernen. Den Spinat Und dann die Eiermilch darauf verteilen, alles noch etwa 30 min. Backen.

" Ich wuensche Ihnen stets gutes gelingen "

Pro Stueck etwa 500 kcal / 2100 kJ