



Spinatkuchen

Zutaten für 4 Personen

1 Rolle frischen Blätterteig
(Passend für ein Blech)
1 Kg Tiefkühl Rahmspinat
5 Eier
400 g geriebenen Käse

Zubereitung:

Als erstes den Spinat in eine Schüssel geben und auftauen lassen. Dann den Blätterteig auf das mit Backpapier belegtes Blech ausrollen. Nun den Spinat mit den Eiern und 200g geriebenen Käse verrühren, und die Masse auf den Blätterteig geben und glatt streichen. Mit den Restlichen Käse bestreuen und bei 165°Grat ca. 25-30 min. backen.

Guten Appetit
Eure Ulla