



HOLZWERKSTATT
SCHMOCKER



Der Küchenbauer empfiehlt:

Spinatkuchen mit Kabissalat

Einfaches und kontrastreiches Farbenspiel mit typischem Wintergemüse.

Zutaten für ca 4 Personen

1 Stk.	Kuchenteig (rund)	400g	Rotkabis
80g	Haselnüsse gemahlen	1 EL	Mayonnaise
3 Stk.	Eier	2 EL	Senf
1.5dl	Milch oder Rahm	2 EL	Essig
80g	Speckwürfeli	2 EL	Salatöl
350g	Spinat		Salz, Pfeffer, Paprika

Zubereitung

Kuchenteig ins mit Backpapier ausgelegte Wähenblech legen, mit einer Gabel einstechen, Haselnüsse darauf verteilen, Speckwürfeli und Spinat darüberlegen (frischen Spinat vorher waschen und schneiden) mit Pfeffer und Paprika würzen. Die Eier und die Milch/Rahm zu einem Guss verrühren, darübergiessen.

In der Mitte des Ofens bei 200 Grad 30-35 Minuten backen.

Mayonnaise, Senf, Essig, Öl und Gewürze in der Schüssel zu einer Salatsauce rühren. Kabis in feine Streifen schneiden und unter die Sauce rühren.