



SAFTSCHINKEN-SPINATKUCHEN JUNZWIEBEL-KRÄUTERDIP

ZUTATEN

3 Stk.	4 Portionen 0,5 cm dicke Saftschinken-Scheiben vom AMA-Gütesiegel Rind (CultBeef)
6 Stk.	Semmel vom Vortag
2 Stk.	Jungzwiebel
2-3 Stk.	Knoblauchzehen
1 Stk.	Chili kleingehackt
60 g	Asmonte (Schärdinger)
100 ml	Milch
4 Stk.	Eier
400 g	Jung-Spinat
1 EL	Butter
100 g	Sauerrahm
125 g	Crème fraîche
1 TL	Senf

Salz, Pfeffer aus der Mühle, Rapsöl,
24 cm Springform

ZUBEREITUNG

Die Saftschinken-Scheiben in Würfel schneiden und einige Würfel anbraten und als Deko auf den fertigen Kuchen verteilen. Jungzwiebel kleinschneiden und das Grüne für den Kräuterdip aufheben. Sauerrahm, Crème fraîche und den Senf glattrühren, das Jungzwiebelgrün dazugeben und mit Salz abschmecken. Den Jungzwiebel in Butter leicht braun rösten und mit Milch ablöschen. Öl in einer Pfanne erhitzen, kleingehackten Knoblauch, Chili und Spinat dazugeben und zusammenfallen lassen. Die Semmel in 2 cm große Würfel schneiden und den Asmonte (alternativ Bergkäse) grob reiben. Semmel, Zwiebel-Milch Mischung, Käse, Eier und den noch warmen Spinat in eine Schüssel geben, salzen und pfeffern, gut vermengen und 10 Minuten rasten lassen. Die Masse in die gebutterte Springform geben, etwas andrücken und im Backrohr bei 220 °C goldbraun-kross backen.