



SAFTSCHINKEN-SPINATKUCHEN JUNZWIEBEL-KRÄUTERDIP

ZUTATEN

3 Stk.

6 Stk.

2 Stk.

2-3 Stk.

1 Stk.

60 g

100 ml

4 Stk.

400 g

1 EL

100 g

125 g

1 TL

4 Portionen

0,5 cm dicke

Saftschinken-Scheiben

vom AMA-Gütesiegel

Rind (CultBeef)

Semmel vom Vortag

Jungzwiebel

Knoblauchzehen

Chili kleingehackt

Asmonte (Schärdinger)

Milch

Eier

Jung-Spinat

Butter

Sauerrahm

Crème fraîche

Senf

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.

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