

# GRENZENLOS KOCHEN

## SPINAT FIORENTINA

WIE NICKI IHN UNS ZAUBERT...



### Zutaten (4 Personen)

1kg Spinat	
1 Zwiebel	Parmesan
4 Eier	Olivenöl
1 Liter Béchamelsauce	Salz & Pfeffer

Spinat und Zwiebeln in Öl andünsten, abtropfen lassen und in ein hohes Ofenblech geben.

Eier roh auf der Spinatmasse verteilen, würzen und mit Béchamelsauce bedecken. Als letzte Schicht reichlich Parmesan zugeben und für 25 Minuten bei 180 Grad backen.

DAZU GIBT ES GUTES FRISCHES BROT UND VIELLEICHT NOCH EIN  
SCHÖNES GLAS WEISSWEIN  
BUON APPETITO WÜNSCHT EUCH NICKI



MüZe Süd

Familienzentrum Stuttgart e.V.