



Vorspeise oder Hauptgang

## Gemüsefladen Susi

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

1 Kuchenteig (nicht Blätterteig)  
500 gr Spinat  
3 Rübli  
1/2 Sellerie, gross  
2 Eier  
2 dl Rahm  
1 Zwiebel  
150 gr Speckwürfeli  
100 gr Geriebener Käse (Gruyere)  
1 dl Gemüsebouillon  
1 EL Butter  
Muskatnuss, Pfeffer, Aromat

### Zubereitung

Zwiebel fein gehackt  
Speckwürfeli

In Bratpfanne in der heissen Butter andünsten, danach die Speckwürfeli begeben, anbraten.

Spinat, Sellerie,  
Rübli, Gemüsebouillon  
Aromat

Begeben und andünsten, ca. 10 Minuten ziehen lassen. Das Gemüse mit kräftig Aromat und etwas Salz und Pfeffer würzen. Danach abkühlen lassen. Den sich ergebenden Saft und die Bouillon einkochen. Es darf nicht zu viel Flüssigkeit übrig bleiben.

Eier, Rahm sowie  
Muskatnuss und Pfeffer

Die Eier verquirlen und den Rahm begeben. Den Käse hineinstreuen und den Guss gut würzen und danach das abgekühlte Gemüse daruntermischen.

Blech mit Kuchenteig auslegen

Die Gemüsemasse samt Guss in die mit Teig ausgelegte Fladenform geben und gleichmässig verteilen.

40 - 45 Minuten im auf 220° vorgeheizten Backofen (unterste Rille) backen.