

Für 6 Personen

Vorbereitung: ca. 10 Min.

Quellen lassen: ½ - 1 Tag

Fertigstellen und Backen: ca. 70 Min.



Zutaten:

6 dl Wasser

4 gefrorene Würfel Blattspinat (200 g oder frischer Spinat)

2 dl Rahm

1½ Teelf. Salz

150 g feiner Ribelmais original AOP

30 g Butter

4 Eier

100 g Speckstreifli

Ca. 100 g (3 - 6 Blätter Federkohl, je nach Grösse)

Zubereitung:

1. Spinat und Wasser in einem Hochleistungsmixer oder mit dem Bamix zusammen mit 6 dl Wasser pürieren. Sollte zusammen 8 dl grüne Flüssigkeit ergeben.
2. Grünes Wasser, Rahm und Salz zum Kochen bringen, von der Herdplatte ziehen und Butter und Ribelmais einrühren. Zugedeckt ½ bis 1 Tag quellen lassen.
3. Eier schaumig rühren und in die Ribelmasse einrühren.
4. Speckstreifli knusprig braten.
5. Beim Federkohl die groben Blattrippen herausschneiden und die Blätter in Streifen schneiden, einen Moment mit dem Speck mitbraten, bis sie etwas zusammenfallen, dann Speck und Federkohl unter die grüne Ribelmasse mischen.
6. In eine ausgebutterte ofenfeste Form (oder kleine Portionenförmchen) füllen.
7. Im auf 180°C vorgeheizten Ofen ca. 1 Std. backen.

Tipp:

Ev. die letzten 10 Minuten mit geriebenem Käse bestreuen und fertigbacken. Für eine vegetarische Variante die Speckstreifli weglassen.