



## Soufflé mit Spinat und Oliven

- 300 gr Spinat
- 3 EL Olivenöl
- 6 Eier
- 6 EL Milch
- 150 gr Käse, gerieben, oder Feta
- 150 gr Oliven, ohne Kerne
- 100 gr Paniermehl
- wenig Salz, Pfeffer

Spinat waschen, 2-3 Min. in kochendem Wasser blanchieren. Abtropfen lassen und für 5 Min. in 3 EL Olivenöl dünsten. Eigelb verquirlen, Milch dazugeben und über Spinat giessen. Spinat, Oliven, Paniermehl, Salz und Pfeffer dazugeben und die steifgeschlagenen Eiweiss darunterziehen. Masse in eine eingefettete, feuerfeste Form geben. In mittlerer Hitze während ca. 20 Min. backen.

