

SPINATQUICHE

Zutaten für 1 Quicheform:

Zubereitungszeit: ca. 30 min

Backzeit: 35-40 min, Zeit zum Rasten: 30-60 min

Für den Teig:

130 g Magertopfen

130 g Mehl

130 g Butter

Salz

Für die Fülle:

1 EL Butter

1/2 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

300 g Blattspinat gekocht

2 EL geriebenen Parmesan

100 ml Sahne

1/2 Becher Sauerrahm

2 Eier

Muskatnuss, Salz, Pfeffer

150 g Schafkäse, 1 EL Pinienkerne

1. Für den Teig den Magertopfen, die Butter, das Mehl und das Salz mit der Küchenmaschine oder per Hand zu einem geschmeidigen Teig kneten. In Frischhaltefolie wickeln und für ca. 30 bis 60 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.
2. In der Zwischenzeit Zwiebel und Knoblauch fein hacken. In einer Pfanne einen Esslöffel Butter schmelzen und den Zwiebel und den Knoblauch kurz anschwitzen. Den Blattspinat in eine Schüssel geben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Zwiebel und Knoblauch dazugeben, zwei Esslöffel geriebenen Parmesan, die Eier, Sahne und den Sauerrahm dazugeben und alles kurz durchmischen.
3. Das Backrohr auf 200°C Pizzastufe bzw. Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und mit dem Nudelwalker möglichst rund ausrollen. Den Teig in die Quicheform legen und den überschüssigen Rand mit einem scharfen Messer abschneiden. Den Teig mit einer Gabel etwas einstechen. Die Spinatfülle auf den Teig geben und bis zum Rand verteilen.
4. Zum Schluss noch eine Packung Schafkäse (150 g) darüber bröckeln und mit Pinienkerne bestreuen. Für ca. 35-40 Minuten im Ofen backen und im Anschluss gleich mit einer Schüssel Salat servieren.

Gutes Gelingen und viel Spaß beim Kochen!

Deine friedarosa