

Roquefort - Quiche mit Spinat

Zutaten:

200 g Mehl
300 g Blattspinat
3 Stangen Porree
2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
250 g Roquefort - Käse
150 g Magerquark
150 g gekochter Schinken
150 g Creme fraîche
6 Cherry - Tomaten
3 Eier
50 g geriebener Käse
Salz, Pfeffer, Oregano, Olivenöl

Zubereitung:

- Mehl, Quark, 5 EL Öl und eine Prise Salz verkneten.
- Teig etwa 30 Minuten kalt ruhen lassen.
- Spinat, Porree und Schinken klein schneiden.
- Zwiebeln und Knoblauch fein hacken.
- Gehackte "Knoblauch - Zwiebeln" in Öl glasig dünsten.
- Porree, Spinat und Schinken fünf Minuten mitdünsten.
- Roquefort in kleine Stücke schneiden.
- Creme fraîche, Eier und Roquefort verquirlen.
- Alles zusammen unter das Gemüse mengen.
- Mischung salzen, pfeffern und "oreganosieren".
- Teig in eine gefettete Quicheform (oder Springform) drücken.
- Dabei einen Rand hochziehen.
- Gemüsemischung auf den Teig geben.
- Tomaten in Scheiben schneiden und auf das Gemüse legen.
- Geriebenen Käse überstreuen.
- Bei 200° C etwa 35 Minuten überbacken.