

Spinat - Quiche

Zutaten:

Teig:

135 g weiche Butter
1 Ei
270 g Mehl
4 EL Milch
½ TL Salz

Belag:

900 g Blattspinat (TK)
300 g Cherrytomaten
1 rote Paprika
250 g Mozzarella
2 Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
3 Eier
5 EL Olivenöl
200 g Sahne
50 g geriebener Käse
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

- Den Spinat auftauen lassen.
- Alle Teigzutaten zu einem glatten Teig verkneten.
- In Folie gewickelt den Teig etwa 30 Minuten kühl stellen.
- Teig in eine gefettete Springform drücken bzw. ausrollen.
- Dabei einen Rand von 3 cm hochziehen.
- Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen.
- Bei 200° C etwa 12 Minuten vorbacken.
- Mozzarella und Paprika in kleine Stücke schneiden.
- Tomaten je nach Größe vierteln oder halbieren.
- Zwiebeln und Knoblauch fein hacken.
- Beides in Olivenöl glasig dünsten.
- Den ausgedrückten Spinat und Paprika zugeben.
- Etwa 5 Minuten dünsten lassen.
- Danach Tomaten und Mozzarella untermischen.
- Ganze Mischung etwas abkühlen lassen.
- Die restlichen Eier und die Sahne vermischen.
- Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
- Eiersahne unter die Spinatmischung rühren.
- Spinatmischung auf den Teig geben.
- Den geriebenen Käse überstreuen.
- Bei 200° C zugedeckt 40 - 45 Minuten fertig backen.