

Quiche mit Spinat

„Spinat-Schafskäse-Tomate“



1. Mehl, Salz und Wasser zusammen mit der Butter in Würfeln zu einer festen Masse verarbeiten. Den Teig für 1 Stunde in den Kühlschrank legen (in Klarsichtfolie).
2. Zwiebeln würfeln, Knoblauch hacken oder durchpressen und mit dem Butterschmalz anrösten. Dazwischen den Speck zugeben. Spinat und in Streifen geschnittene Tomaten zugeben und etwas anbraten (2 Minuten).
3. Eier, Schmand, Schafskäse miteinander verrühren, mit Salz, Muskat und Pfeffer abschmecken. Pfanne vom Herd nehmen und Mischung unter die Spinatmasse heben.
4. Teig (auf bemehlter Arbeitsfläche) ausrollen und in eine gefettete Form geben (Rand wie bei einem Kuchen andrücken). Gesamtmasse auf dem Teig geben, mit Käse bestreuen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 180 °C ca. 30 min bei Umluft mit Unterhitze(!) backen. Vor dem Aufschneiden etwas abkühlen lassen, so fällt die Masse nicht auseinander.

Zutaten:

für 1 Blech (Ø 27 cm) Teig:

170g Mehl
3 EL Wasser
100g Butter (weich)
1 gute Prise Salz

für die Füllung:

1 EL Butterschmalz
3 Scheiben Speck oder
120g Schinkenwürfel
2 Zwiebeln
1 Zehe Knoblauch
300g Blattspinat (TK)
4-5 Tomaten getrocknet
(in Öl eingelegt)
3 Eier
180g Schmand
120g Schafskäse (weich)
100g geriebener Käse
(herzhaft)
Salz, Muskat, Pfeffer
etwas Margarine

