

Spinatquiche bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

450 gr tiefgekühlter Blattspinat, 250 gr Weizenmehl, 125 gr Butter, 1 Ei, 200 gr Philadelphia Frischkäse, 100 gr roher Schinken, 2 Tomaten.

Die Vorbereitungen:

Für den Teig:

Mehl, Butter, Ei und Salz mit einem elektrischen Handrührgerät, mit Knethaken so, lange kneten bis ein fester Teig entstanden ist. Den Teig zu einer Kugel formen und im Kühlschrank zugedeckt 10-15 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung:

Roher Schinken in Streifen schneiden. Tomaten achteln. Frischkäse, aufgetauter Spinat und Schinkenstreifen mischen und mit Pfeffer würzen. □

Die Zubereitung:

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in eine Quiche- oder Springform legen (ø ca. 26cm). Den Teigboden im vorgeheizten Backofen (200°) auf mittlerer Schiene etwa 10 Minuten vorbacken. Die Spinatmasse auf den Quicheboden verteilen, mit den Tomatenachteln belegen und die Quiche weitere 15 Minuten im Ofen backen.