

Spinatquiche mit Schafskäse und Oliven bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

250 gr Mehl, 125 gr Butter, 3 Eier, 3 Esslöffel trockener Weißwein (ersatzweise Wasser), 1 Teelöffel Salz, 800 gr frischer Blattspinat (ersatzweise 600gr. tiefgekühlter Blattspinat), 2 Zwiebeln, 2 Esslöffel Olivenöl, 3 Knoblauchzehen, 150 gr Schafskäse, 100 ml Milch, 50 gr schwarze Oliven, 1 Prise Pfeffer, 1 Prise Mußkat.

Die Vorbereitungen:

Der Teig: Das Mehl in eine Schüssel füllen. Die Butter klein würfeln und mit einem Ei, dem Wein und einem Teelöffel Salz zum Mehl geben. Alles zu einem Teig verkneten und zugedeckt 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

Der Belag: Den Spinat putzen, gründlich waschen. (Tiefgekühlten Spinat auftauen lassen). Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, die Zwiebeln feinhacken. Den Schafskäse in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken. Die restlichen Eier und die Milch untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Zubereitung:

Den Spinat in Salzwasser kurz blanchieren, in ein Sieb geben, eiskalt abschrecken und sehr gut ausdrücken. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten, den Knoblauch dazupressen. Den Spinat untermischen, kurz mitdünsten und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Backofen auf 200° vorheizen. Die Form einfetten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, in die Form legen und einen 3cm hohen Rand formen. Den Spinat auf dem Teigboden verteilen und mit der Eiermischung gleichmäßig übergießen. Die Oliven darauf streuen und die Quiche im Backofen (Mitte, Umluft 180°) 30Min. backen.