Unser Rezept

DER WOCHE

SPINAT-QUICHE

SAFTIG, LECKER, LEICHT

ZUTATEN

200 g Mehl

100 g Butter

4 Eier

1 Prise Salz

2 Zwiebeln

Prise Pfeffer (nach Belieben)

Prise Salz (nach Belieben)

400 g Blattspinat

150 g Sauerrahm

20 g Butter (für die Pfanne)

ZUBEREITUNG

Mehl, Butter, 1 Ei und eine Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten im Kühlschrank kühl stellen.

Inzwischen Zwiebeln schälen, fein hacken und in Butter glasig dünsten. Spinat zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, kurz mitdünsten und in einem Sieb abtropfen lassen.

Den Teig auf bemehlter Fläche dünn ausrollen, in eine gebutterte Quiche- oder Springform legen, den Rand hochziehen und andrücken. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und bei 180 °C im vorgeheizten Ofen 10 Minuten vorbacken.

Anschließend die Spinatmischung darauf verteilen.

Für den Guss Sauerrahm mit 3 Eiern, Salz und Pfeffer verrühren, über die Füllung gießen und die Quiche 15 – 20 Minuten fertig backen, bis die Oberfläche goldgelb ist

Fertig!

WEIERHÖFER Gartengemüse

Orfeas Fischer und Sara Knapp GbR · Zur Burg 1 · 67295 Bolanden
hallo@weierhoefer-gartengemuese.de · www.weierhoefer-gartengemuese.de