

Spinat-Quiche

Würzige, rechteckige Spinat-Quiche mit Ziegenfrischkäse.

etwa 8 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

**Für die rechteckige Springform
(28 x 18 cm):**

Fett

Knetteig:

200 g Weizenmehl

½ gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin

1 Ei (Größe M)

½ TL Salz

150 g weiche Butter

Belag:

etwa 500 g Blattspinat

2 EL Butter

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

frisch geriebene Muskatnuss

Guss:

200 g Ziegenfrischkäse

150 g Dr. Oetker Crème légère

2 Eier (Größe M)

etwa 50 g geriebener Parmesan

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig 30 Min. kalt stellen. Gut die Hälfte des Teiges auf dem Springformboden ausrollen. Den Springformrand darumstellen. Den übrigen Teig zu einer langen Rolle formen, auf den Teigboden legen und so an die Form drücken, dass ein etwa 2 cm hoher Rand entsteht. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und vorbacken.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 14 Min.



Den Boden auf einem Kuchenrost etwas abkühlen lassen.
Backofentemperatur reduzieren.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

3 Belag:

Spinat verlesen und waschen. Butter in einer großen Pfanne zerlassen. Spinat darin unter Rühren etwa 3 Min. bei mittlerer Hitze dünsten und zusammenfallen lassen. Alles mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Spinat evtl. auf einem Sieb abtropfen lassen, dann gleichmäßig auf dem vorgebackenen Boden verteilen.

4 Guss:

Alle Zutaten, außer dem Parmesan, verrühren. Den Guss auf den Spinat geben und mit Parmesan bestreuen. Backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 40 Min.

Die Quiche aus der Form lösen und warm servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Anstelle des Spinats können Sie auch grünen Spargel oder Mangold verwenden.
- Sie können auch 500 g tiefgekühlten Blattspinat verwenden. Diesen auf einem Sieb auftauen und gut ausdrücken.

