

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 (der Größe M)
½ gestr. 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
1 Be. 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 Minuten



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 Minuten

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.

