



REZEPT DER WOCHE

SPINAT-QUICHE

Zutaten

400 g Blattspinat
200 g Mehl
100 g Butter
4 Eier
1 Prise Salz
2 Zwiebeln
Prise Pfeffer (nach Belieben)
Prise Salz (nach Belieben)
150 g Sauerrahm
20 g Butter (für die Pfanne)

Zubereitung

Mehl, Butter, ein Ei und eine Prise Salz zu einem geschmeidigen Teig verkneten, in Folie einwickeln und für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Währenddessen Zwiebeln schälen, klein würfeln und in Butter goldgelb anbraten. Spinat hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, kurz mitgaren und danach in einem Sieb gut abtropfen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, in eine gefettete Quiche- oder Springform geben, den Rand hochdrücken und fest andrücken. Den Boden mehrmals mit einer Gabel anstechen und im vorgeheizten Ofen bei 180°C etwa 10 Minuten vorbacken.

Danach die Spinatmischung gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

Für die Creme den Sauerrahm mit drei Eiern, Salz und Pfeffer glatt rühren, über die Füllung geben und die Quiche 15–20 Minuten backen, bis sie eine goldgelbe Oberfläche hat



Philipp und Birgit Flörke GbR - Speicherstr. 8, 17153 Grischow

www.grischower-gartengemuese.com